

Cola Cao のショコラ

材料	スイートチョコレート（カカオ56%）	300g
	Cola Cao	60g
	生クリーム	100cc

準備するもの 耐熱ボール
ゴムベラ
シリコン型 10g20個

1. チョコレートカップを作る

- ・スイートチョコレートを大きめの包丁でできるだけ細かく刻む
(早く溶けやすいタブレット状のチョコレートを使うと、刻む手間が省けて簡単です)
- ・小鍋に60~70℃のお湯を沸かし、耐熱ボールをのせる
- ・チョコレートの2/3量を耐熱ボールに入れ、湯せんにかける
全体をゴムベラで軽く混ぜながら、溶かす
この際耐熱ボールの底が鍋底につかないように ※50℃を超えないように注意!
- ・残りの1/3量のチョコレートを加え、また全体をゴムベラで混ぜる
とろみがつき、艶やかさと滑らかさが出てきたらOK
- ・注ぎ口のついた計量カップなどのいれものに移し、シリコンカップに上部（溢れる寸前）まで注ぐ
- ・余分なチョコレートは容器に戻す・・・A
涼しいところ、または冷蔵庫で30分固める

2. ガナッシュチョコレートを作る

- ・沸騰させた生クリームをコラカオに注ぎ、コラカオがよく溶けるまでよく混ぜる・・・B
- ・AをBに加えてよく混ぜ合わせたら、シリコン型に流す
2~3時間涼しいところで固めたら、シリコン型からチョコレートを取り出す
裏返せば、素敵なショコラの出来上がりです!

コラカオを入れると生チョコのように口溶けがよくなります。ぜひ、お試し下さい。