



# ブロック・チョコレートの 製作方法

2017年7月31日

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会

## 原材料

(ブロック・チョコレート 5kg 分)

4500 g クーベルチュール／ブラック

60 g カカオバター

500 g 植物油 ※

※動画では、植物油として竹本油脂株式会社提供の、<sup>たいはく</sup>「太白胡麻油」を使用しています。



## 本胡麻油

パティスリー、ブランジュリーから注目を浴びている

<sup>たいはく</sup>  
**製菓用太白胡麻油** (マルホン胡麻油／竹本油脂株式会社)

太白胡麻油は精選したごまを原料とした100%純粋なごま油です。

無香性なのでお料理にはもちろん製菓・製パンに使用可能です。

バターを太白胡麻油に置き換え、パウンドケーキなどを焼いたり、シフォンケーキに加えるサラダ油の代わりとしてもお勧めです。バターに比べあっさりとした風味で、弾力のある仕上がりとなります。

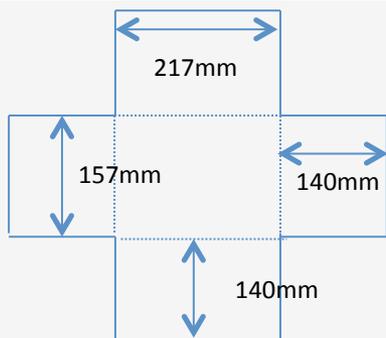
竹本油脂株式会社は、クーブ・デュ・モンド日本国内予選のパートナーズポンサーです。

## 制作ステップ 1

### チョコレートを流し入れる、型をつくる。



ダンボール(底面226×166mm/高さ142mm) の上のフタの部分を切り取り、組み立てる。底は、ガムテープで止めておく。



図のサイズに金台紙(450mm×600mm)をカットする。折り目になる部分にカッターの背で薄く筋を入れておくと、折りやすい。

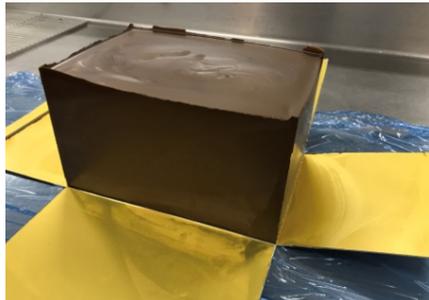


チョコレートが漏れないよう、金台紙の継ぎ目は、外側からテープでとめておく。

## 制作ステップ 2

### チョコレートを配合し、型取りする。

1. 溶かしたカカオバター60gに、50℃に加熱したクーベルチュール3.5kgを合わせる。
2. 結晶核となる固形チョコレート1kgを加え、フレーク方でテンパリングする。
3. ハンドミキサーでしっかりと滑らかになるまで混ぜ合わせ、30℃まで温度を下げる。
4. 全体が均一になったら、植物油（21℃）を500g加え、再び混ぜ合わせます。
5. 型に流し入れ、冷蔵庫（4℃）で1時間30分固める。
6. 室温(21℃)で、6時間以上置き、結晶化させる。
7. 完全に結晶化したら、テープをカットし、チョコレートを取り出す。



※動画で確認したい場合は、クープ・デュ・モンドのWEBサイト > NEWS よりダウンロードしてください。

## 指定サイズ段ボール等の入手方法について

必要であれば、実行委員会より提供可能です。（選手一人につき、段ボール2枚、金台紙2枚）

申請先：[cdm@valrhona.co.jp](mailto:cdm@valrhona.co.jp)

メール件名： ブロック・チョコレート用資材希望

メール内容： ①送付先名(勤務先等) ②送付先住所 ③送付先/〒 ④選手名  
⑤電話 or 携帯電話 ⑥希望する資材

### 【支給可能資材】

段ボール (底面226×166mm/高さ142mm)

金台紙 (450mm×600mm)

下記のアイテムは、購入も可能です。

参考までに販売店をご紹介しますので、必要であれば各自ご購入ください。

【段ボール】 ASKUL 品番223-820 20枚 1,139円 <http://www.askul.co.jp/p/223820/>

【金台紙】 株式会社エムティ 小野寺様 [TEL:048-948-1488](tel:048-948-1488) 20枚 5,460円

【太白胡麻油】 竹本油脂株式会社 中嶋様 TEL:0533-68-2116

# グループ・デュ・モンド日本実行委員会



## オフィシャルパートナー



## パートナー

