



ボンボンショコラ アレンジレシピ集

ボンボンショコラのバリエーションを楽しもう！

3つのアレンジレシピ



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>

**【推奨環境】**

このアレンジレシピ集に書かれている URL はクリックできます。できない場合は最新の AdobeReader をダウンロードしてください。(無料)

<http://www.adobe.co.jp/products/acrobat/readstep2.html>

【著作権について】

この E-book は著作権法で保護されている著作物です。

下記の点にご注意戴きご利用下さい。

この E-book の著作権は作成者に属します。

著作権者の許可なく、この E-book の全部又は一部をいかなる手段においても複製、転載、流用、転売等することを禁じます。

この E-book の開封をもって下記の事項に同意したものとみなします。

この E-book は秘匿性が高いものであるため、著作権者の許可なく、この商材の全部又は一部をいかなる手段においても複製、転載、流用、転売等することを禁じます。

著作権等違反の行為を行った時、その他不法行為に該当する行為を行った時は、関係法規に基づき損害賠償請求を行う等、民事・刑事を問わず法的手段による解決を行う場合があります。

この E-book に書かれた情報は、作成時点での著者の見解等です。著者は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。

この E-book の作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

この E-book を利用することにより生じたいかなる結果につきましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



チョコレート教室

きよんちょこ

□もくじ□

■はじめに■	4
■Chapter.1 ■【基本をおさえよう】ビターのボンボンショコラ.....	5
■Chapter.2 ■【チョコを変えて作ろう】ミルクチョコレートのボンボンショコラ.....	8
■Chapter.3 ■【煮出して味を付けよう】コーヒーのボンボンショコラ.....	11
■Chapter.4 ■【大人な味のアレンジ！】ローズマリーのボンボンショコラ	14
■Chapter.5 ■【おまけ】テンパリングを上手に取るコツ	17
■最後に■	19

必要に応じて印刷して使ってくださいね♪



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



■はじめに■

この度は、きよんちょこのボンボンショコラアレンジレシピ集をダウンロード頂き、ありがとうございます。

このアレンジレシピ集では、実際にレッスンで作っているものをはじめ、今までに好評だった味を厳選してまとめています。

それぞれのレシピを参考に是非ボンボンショコラ作りを楽しんでほしいのですが、はじめにこのレシピ集の基盤をお伝えします。

●家で作ることを想定したレシピです

このレシピは個人がボンボンショコラ作りを楽しむことを想定して作ったものです。

なるべく身近で買える材料に絞り、作りやすさにフォーカスしていますので、**日持ちは冷蔵庫で2週間ほど**です。

商用で使う場合は一度きよんちょこまでご相談頂けますと幸いです。

●レシピの考え方について

ボンボンショコラに限らず、本やネットで調べると実に様々な作り方のレシピが載っていますよね。

どれが一体正しいの？と思ったこともあるかもしれません(実際に私もそれで迷ったことがあります)。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



チョコレート教室

きょんちょこ

実は、結論としては「どれも良いレシピ」で、それぞれ大事にしているポイントが異なるというだけ！

日持ちを大事にしている場合もあれば、材料の良さを大事にしていることもあり、どれがベストかは作る人によって変わってきます。

このアレンジレシピ集は上述にもある通り、なるべく身近で買える材料に絞り、作りやすさにフォーカスしたものとなっています。

他のレシピと作り方が違うと思っても、それは大事にしている点が異なるのだと解釈してくださいね。

それでは、これから3つのアレンジレシピをお伝えしていきますが、まずは復習がてら基本のビターチョコのボンボンショコラの作り方を記載しますね。

■ CHAPTER.1 ■

【基本をおさえよう】ビターのボンボンショコラ

まずは基本であるビターのボンボンショコラの作り方を復習しましょう。

こちらはブログに載せているレシピなので、既に読んだことある方はスキップしてもOKです。



きょんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



✚ 材料

- ✓ チョコレート(カカオ分 58%)90g
- ✓ 生クリーム(35%) 65g
- ✓ 水あめ 15g
- ✓ 食塩不使用バター 20g
- ✓ コーティング用ビターチョコレート 300g前後

✚ 作り方

- ① 生クリーム&水あめの鍋を火にかけ(鍋からはみ出ない程度の強火)、ふつつつしてきたら火を止める
- ② チョコレートに①を4~5回に分けて加え、その都度泡立て器でボウルの中心を軸に、静かに、でもしっかり混ぜて乳化させる
ツヤっと&もったりしたらOK!
- ③ 別のボウルでバターを柔らかくしたらそこに②を少量入れ、ダマがなくなるまで混ぜる
その後、チョコのボウルに戻して全体を混ぜる
※バターを加えたあとツヤが消えた場合は、②で乳化不足だったと考えられます
生クリームを小さじ 1~2 入れて混ぜてみるとツヤが戻ります(小さじ 1~2 程度なら生クリームを冷たいまま入れてもOK)
- ④ ガナッシュの温度を 27~29°Cの間にし、カードル(もしくは型)に 100~110g流し、冷やし固める



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



チョコレート教室

きよんちょこ

【後半:各アレンジレシピ共通】

- ⑤ 型からはずし、溶かしたチョコレートを片方の表面に薄く塗る
※これを行うことでコーティング時に作業がしやすい
- ⑥ チョコが乾いたら塗った面を下にして、16個にカットする(縦・横4分割ずつ)
- ⑦ コーティング用のチョコレートのテンパリングを取り、ガナッシュをコーティングし模様をつける



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>

■ CHAPTER.2 ■

【チョコを変えて作ろう】ミルクチョコレートのボンボンショコラ

ビターチョコレートのボンボンショコラを、使うチョコレートを変えて楽しみましょう。

ルビーチョコレートなどでも応用できますよ！

✚ 材料

- ✓ ミルクチョコレート(38%) 70g
- ✓ ビターチョコレート(66%) 45g
- ✓ 生クリーム 55g
- ✓ 水あめ 10g
- ✓ バター10g
- ✓ ウォッカ 小さじ1 ※なくてもOK

✚ このレシピのポイント

- ✓ ミルクチョコレートに少しビターチョコをブレンドする

ミルクチョコレートだけだとカカオ分が低いため「固まる力」が弱く、仕上がりがしにくいのが難点。そのため、通常はカカオバターを入れることでカカオ分を補強します。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



しかしカカオバターをわざわざ購入するのは大変なので、ここではカカオ分高めのビターチョコレートで代用します。

✓ 甘さが重くならないようウォッカを入れる

ミルクチョコレートが主体のガナッシュは甘くなりがち。

なので、味を引き締めるためウォッカを入れます。

ウォッカを選んだ理由は、味に影響することなくすっきりした甘さにできるから。

たった小さじ1ですが、味の印象が変わるので試してみてください●

もしウォッカがなければ、少し風味はつきますがラム酒やブランデーでも代用できます。

アルコールが苦手な場合は塩を細かくして入れるのもアリですよ～！

✓ 生クリームの加え方を変える

ミルクチョコレートはビターチョコレートよりも少ない水分量で乳化します。そのため、加える回数と1回当たりの量がビターチョコレートとは異なります。

うっかり多く入れてしまうと芯まで乳化しきらないことも。

そのためここでは確実に乳化に導くため、少しずつ生クリームを加えて一旦分離させてから乳化させる方法をご紹介します。

最初は失敗かとびっくりするかもしれませんが、試してみてください。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>

✚ 作り方

- ① チョコレートは湯せんで溶かしておく
- ② 鍋に生クリームと水あめを入れ、沸騰させる
- ③ ②をチョコレートに少し(5~10g程度)入れ、ゴムベラで混ぜる
※生クリームを入れる量は目分量で OK ですが、**たくさん入れないことがポイント!**
- ④ チョコが混ぜにくくなる or 固くなるが、引き続き生クリームを5~10gずつ加え、混ぜていく
- ⑤ チョコがザラザラになってきたら順調にできている印！
引き続き、同様に生クリームを5~10gずつ加え、混ぜていく
- ⑥ チョコから油分が分離しテカテカになったら生クリームを10~15gずつに増やし引き続きゴムベラで混ぜていく
- ⑦ ⑥を繰り返していくとチョコが元に戻り、生クリームを全量入れ終わるころにはなめらかでツヤがある状態になる
- ⑧ クリーム状のバターに⑦のチョコレートを少し入れ、しっかりなじませる
ダマがなくなったら全体に戻し、混ぜる
- ⑨ ガナッシュの温度を29℃以下にする(夏場は少し待ち、冬場は湯せんで少し温める)
- ⑩ カードル(型)に100gを流して冷蔵庫で冷やし固める
- ⑪ 仕上げ部分は「基本のボンボンショコラ」と同じです



きょんちょこの応援おねがいします★



■ CHAPTER.3 ■

【煮出して味を付けよう】コーヒーのボンボンショコラ

続いてコーヒー味のボンボンショコラをご紹介します。

実はインスタントコーヒーを生クリームに入れるという手軽な組み合わせでは美味しくなりません。泣

そのため、ちょっと手間ですがコーヒー豆を使って作ります！

✚ 材料

- ✓ ビターチョコレート(55～58%) : 80g
- ✓ ミルクチョコレート(38～40%) : 50g
- ✓ コーヒー豆 : 7g
- ✓ 水 : 20g
- ✓ 生クリーム : 50g
- ✓ 水あめ : 11g
- ✓ バター8g(クリーム状にしておく)

✚ このレシピのポイント

このレシピでははっきりとしたコーヒー味を楽しむため、コーヒー豆を使う直前につぶし、一旦熱湯で煮出してから使います。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



✓ インスタントコーヒーよりもコーヒー豆の方がおすすめ

【コーヒー豆>粗挽きコーヒー粉>インスタントコーヒー粉】の順に味ははっきりするので、ぜひコーヒー豆を使ってください♪

✓ ミルク感のあるコーヒーにしたいときは

生クリームに直接入れて煮出すとコーヒー感が少しマスキングされた(控えめな)味になります。

もしミルク感のあるコーヒー味にしたい場合は、コーヒー豆を直接生クリームに入れ香りを移して使う作り方にしてもOKです^^ (生クリームを計量する工程でグラムを合わせるので、好みに合わせて大丈夫です)

✓ コーヒー豆の選び方

チョコに使うコーヒー豆は深煎りの豆がおすすめ。

お伝えする作り方ははっきりとコーヒー味が出るので、エスプレッソ用コーヒー豆だと酸味が出てちょっと不思議な味になります。

できれば深煎りのものを選んでくださいね。



きよんちょこの応援おねがいます★

<http://kyonchoco-wine.com/>



🍴 作り方

- ① コーヒー豆は粗く砕いておく
- ② 水20gを沸騰させ、コーヒー豆を入れてフタをし、5分置く
- ③ 生クリームを入れ、再沸騰させる
※フツフツしたら止めてOK
- ④ こし器でこして65gになるようにする
※足りない場合は生クリームを足す
- ⑤ 鍋に残ったコーヒー豆をふき取ってから④を戻し水あめを加え、もう一度フツフツするまで加熱する
- ⑥ ⑤をチョコに少しずつ加え(4~5回に分けるイメージ)、その都度よく混ぜ乳化させる
- ⑦ バターに⑥のチョコを少し加えダマがないようになじませる
- ⑧ ⑦のバターを⑥のチョコに加え全体を混ぜる
- ⑨ ガナッシュの温度が27~29℃であることを確認してからカードルに100g流す
※夏場は下がるまで混ぜながら少し待ち、冬場は必要であれば少し湯せんにかける
- ⑩ 冷蔵庫で冷やし固める
- ⑪ 仕上げ部分は「基本のボンボンショコラ」と同じです



きよんちょこの応援おねがいます★

<http://kyonchoco-wine.com/>



■ CHAPTER.4 ■

【大人な味のアレンジ！】ローズマリーのボンボンショコラ

3つめはローズマリーを使ったアレンジレシピをお伝えします。

シナモンスティック&シナモンパウダーの組み合わせでも代用ができますので、お好みで変えて楽しんでくださいね♪

✚ 材料

- ✓ チョコレート(カカオ分 66%) 72g
- ✓ ミルクチョコレート(カカオ分 38%) 18g
- ✓ 生クリーム(35%) 65g
- ✓ ローズマリー(生) 1本
- ✓ ローズマリー(乾燥) 0.9g
- ✓ 水あめ 15g
- ✓ 食塩不使用バター 20g
- ✓ コーティング用ビターチョコレート 300g前後



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



✚ このレシピのポイント

✓ ローズマリーは生のもものと乾燥タイプ両方入れると◎

生のローズマリーと乾燥タイプを両方入れることで、それぞれの弱点を補います

- 生のローズマリー: 繊細な香りが出るが、強くは出ない
- 乾燥ローズマリー: 生のものより強く出るが、雑味にもなりやすい

✓ 少しだけミルクチョコを入れる理由

何かの香りに移してガナッシュを作る場合、ビターチョコレートだけだと香りが“チョコに負けてしまう”ので、2割ほどミルクチョコレートを混ぜるのがおすすめです。

※負けてしまう=味や香りがわからない仕上がりになること

✓ 生か乾燥タイプどちらかだけでもOK?

もし生と乾燥タイプ両方を用意するのが難しい場合は、乾燥タイプだけ用意し、ミルクチョコは使わずに、ビターチョコレートを90gを増やして作ってください^^

乾燥タイプはパウダーでもホールでもどちらでもOKです!



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>

✚ 作り方

- ① 生クリーム・ローズマリーを鍋に入れて火にかけ、フツフツとしたらホイールをかぶせ5分置く



- ② 5分経ったらこし器でこしてローズマリーを取り除き、60gにする
 (※足りない分は新しい生クリームを足す)
 鍋に残ったローズマリーをふき取ってから生クリームを戻し、水あめを加え、鍋からはみ出ない程度の強火にかけ、フツフツとしたら火を止める
- ③ チョコに少しずつ加え(4~5回に分けるイメージ)、その都度ボウルの中心から丁寧に混ぜ、乳化させる→見た目がツヤつとしまめらかな口当たりになればOK
- ④ クリーム状のバターに③のチョコを少し加え、ダマが残らないようにしっかりなじませる
- ⑤ ④のバターを③のチョコに加え全体を混ぜる
- ⑥ ガナッシュの温度が27~29℃であることを確認してからカードルに100g流す
 ※夏場は下がるまで混ぜながら少し待ち、冬場は必要であれば少し湯せんにかける



きよんちょこの応援おねがいします★



- ⑦ 冷蔵庫で冷やし固める
- ⑧ 仕上げ部分は「基本のビターボンボンショコラ」と同じです

■ CHAPTER.5 ■ 【おまけ】テンパリングを上手に取るコツ

チョコレートの扱いにおいてつまずきやすいのがテンパリング。

きょんちょこのレッスンでも「テンパリングをマスターしたい」という方がとても多いです。

そこでこのアレンジレシピ集のおまけとして、テンパリングのポイントをお伝えします。

すべてを文章で解説するのは難しいので、せめてポイントだけでもおさえてください^^！

✓ 溶かしたチョコの温度を 45～50℃にする

チョコは40℃くらいで溶けるので、溶けたらテンパリングスタート、とやりそ
うですが、40℃前後だと結晶がまだ溶けきっていないと言われてています。

テンパリングはチョコの中に安定した結晶を作っていく作業ですので、**溶
かす段階でまずはリセットすることが大事。**

そのため、溶かしたチョコの温度を45～50℃にしてからテンパリングをス
タートしましょう。（※ミルク・ホワイトの場合は40～45℃でOKです）



きょんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



チョコレート教室

きよんちょこ

なお、一度45～50℃の間に達していれば、テンパリング始める直前にその温度になっていなくても構いません。

ただきよんちょこは念のため、テンパリングスタート前に45～50℃に上げてからスタートしています^^

✓ 混ぜながら温度を下げていく

温度を下げていく段階では温度計に目が行きがちですが、実は混ぜることで安定した結晶作りが進んでいきます。

そのため、**混ぜながら温度を下げていくことを意識**してください。

✓ 温めている間は混ぜない

混ぜながら27℃前後まで温度を下げたら今度は31～32℃まで温めますが、**湯せんなどで温めている間は混ぜない**ようにします。

理由は、温めているときに最後のV型に移行すると言われていたので、それを邪魔しないためです。

✓ テンパリング終了したら、最後の仕上げとしてよく混ぜる

31～32℃になって無事テンパリングが終了したら、最後の仕上げとしてよく混ぜます。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



チョコレート教室

きよんちょこ

V型の結晶に整えたとはいえ、実際テンパリング終了時、V型はチョコの中に

0.8～1%程度しかありません。

そのため、コーティング前によく混ぜてチョコの中を均一にしていきます。

コーティング後の仕上がりをきれいにする要因にもなるので、ぜひやってみてください。

以上がテンパリングを取るときのポイントです。

ちょっとしたことなのですが、きよんちょこはこのポイントを意識することで毎回安定して仕上がりをきれいにする事ができるようになったのでぜひ試してみてください！

この文章で伝えきれない部分は、いつかご縁があった時にリアルやオンラインで解説いたしますね♪

■最後に■

いかがでしたか。

このアレンジレシピ集では3つのレシピをご紹介しました。

わかりにくい点がありましたらお気軽にお尋ねください。

今後、修正版をリリースするときの参考にもします。



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>



このレシピ集は進化していくかもしれません

今回第一版をリリースしましたが、今後必要に応じて修正・加筆したものを再配布するかもしれません。

きよんちょこメールに登録中は再配布時にお知らせいたしますので、今後もお付き合いいただければ嬉しいです。

今後のサービスについて&特典

最後にちょっとだけお知らせ失礼します。

今後きよんちょこは、家でのボンボンショコラ作りを楽しんで頂けるように、オンラインレッスンや材料セットの販売を始めていく予定です。

このアレンジレシピ集をダウンロードして頂いた方にはモニター特典をお付けしようと考えておりますので、今後もお付き合い頂けたら嬉しいです。

モニター特典の詳細は追ってメールにてお知らせいたします。

また、インスタライブなどでライブ放送や質問受付会をやる予定ですので、[@kyon_chocolate](https://www.instagram.com/kyon_chocolate) をフォローして下さると嬉しいです★

質問・意見・感想はこちらのメールにて受け付けております

このアレンジレシピ集に関する質問・意見・感想は以下のメールにて受け付けております。何かありましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

info@kyonchoco-wine.com

それでは、家でのボンボンショコラ作りに少しでも役立てますように。

2020. 4 きよんちょこ



きよんちょこの応援おねがいします★

<http://kyonchoco-wine.com/>