Chocolate Tempering list

このリストの目的は、新しいチョコをテンパリングするのが、想像するより難しくないと を知ってもらうことにあります。もっと多くの人がチョコレートを食べ、もっと(できればすべての)チョコレートがフェアートレードになるように願って☆

リストはまだ未完成ですし、次のページの補足の注意書きもあわせてみてください

```
75 D · · · DOMORI 77° 17 7 50 → 26.0 → 30.0
70 K··· KAOKA 'I オ ア 'I I \( \tau \rightarrow 26.5 \rightarrow 30.5 \)
66 V · · · Valrhona PILI° 3 27. 0 → 30 ~ 30. 5
64 V··· Valrhona マンジャリ 27.0→30~30.5
       (64V + white 35 K, 5:1, \rightarrow 26.0 \rightarrow
       (64V + white 34 R, 2:1, 50 \rightarrow 25, 0 \rightarrow 29.5 \sim 29.8)
63 V··· Valrhona イランカ 55→27.0→30.5
61 R···EI Rey ≥ 11 ★ 50 → 27.0 → 30.5
56 V · · · Valrhona  † 7 7 27. 0 → 29 ~ 30. 0
55 V···Valrhona エクアトリアール・ノワール
                   55 \rightarrow 26.0(50 \rightarrow 26.5) \rightarrow 29.5 \sim 30.5
50 D · · · DOMORI 7 111 € IL 7 55 → 26. 0 → 29. 3
45 P··· Pralus クーベルメリッサ 50→26.0→30
41 R···El Rey カオバ 55→26.0→29
40 V··· Valrhona ジヴァラ・ラクテ 26.5?→30~30.5
37 K··· KAOKA ボナオ 45?→27.0→29.5
35 V··· Valrhona エクアトリアール・ラクテ 50→26.0→
50 → 26. 0 →
White36 D · · · DOMORI ピアンコ 26.5→29.5~30.5
White35 K · · · KAOKA P > h 50 \rightarrow 25.0(\sim 26.5) \rightarrow
White34 R · · · El Rey 1 ¬ P 47 → 26.0 → 29
White34 V··· Valrhona オパリス 45→26.0→30.5~31
```

- *201701~02data(斜字は2016data)
- *300~500gのチョコレートで湯煎・水冷方式のデータです
- *チョコが少ないほど温度が急激にあがりやすいので注意!
- *室温: 18.5~20.5℃(チョコが少ないときは 18.5℃のほうが作業しやすいです)
- *チョコの底ではなく中央をチェックすること、チェックする直前に均一になるようかき混ぜることも大切です
- *冷水の温度: 水道水を使います、冬でここでは 15℃くらい、 テンパリングのたびに直前に水をかえるほうがよいです(いちどテンパリングしたあとや、長くキッチンにおいたあとでは暖かくなりすぎています). もし氷を使う場合は、米がしっかりとけていること可注意。部分的にでも冷えすぎてしまうとチョコレートはもったり重くなり、再度溶かし直しになってしまいます

*2016 年まではすべてのチョコを 60℃の湯煎で溶かしてきましたが、<u>2017 年からチョコレートの温度をチェックすることにかえました。</u> (一時的に、black: 55℃, milk: 50℃, white: 45)

(→ブラックだけが60℃の湯煎で溶けきれていないのかもしれません)

*(私の推測ですが) II の温度はI の温度の影響を受ける気がしています。もしI が必要より高いと II は必要より低くする必要があり、もし I が十分高くなければ、II にちゃんとたどりつけない(II まで下がる前にチョコの小さなかたまりができてしまう)。すこし微妙なので(温度だけで単純に決まるのではなくて)、<u>いちばんよい方</u>法かと今は思うのは、毎回ナイフチェックすることです

例: もし II まで温度を下げられない場合、I はもっと高いほうがよいかも(50 ではなく 55℃に)。もし II のあとでも1ョコがさらさらしていたら、I が高すぎたかもしれないので、II をより低くします(27.0℃のところを 26.5、26.0、24.5℃くらいまで下げます)

*<u>60℃以上では、どの千ョコレートも劣化するよう。</u>消えない小さな空気もいっぱい 入ってしまうように思います。

> <u>さらさらになるまで溶かし(I)、</u> <u>均一にもったりするまで下げ(II)、</u> 使いやすい濃度になるまで再度温度を上げる(III)

*新しいチョコのテンパリング温度をチェックするのは、I と II の温度を知ることです。 27℃からチェックをスタートして、チョコの小さなかたまりができはじめるまで 0.5℃ご とにナイフチェックをしながら確認します

(再度Iまで溶かし II まで下げますが、こんどはすんなりすすみますね?!)