



Les Mendiants

マンディアン

【必要なもの】

電子レンジ／ボウル／温度計／耐熱容器／／ゴムベラ／クッキングシート／絞り袋／ヘアドライヤー

上級者向け 約10gのチョコレートで、直径5cmのマンディアンができます

材料:

【ナッツ】

ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、くるみなど、お好みのナッツ
..... 各適量

【ドライフルーツ】

レーズン、ドライ克蘭ベリー、ドライマンゴーなど、お好みのドライフルーツ..... 各適量

【フルーツピール】

オレンジピール、レモンピールなど、お好みのフルーツピール 各適量

【ヴァローナのチョコレート】

お好みのヴァローナのチョコレート
..... 適量
※おすすめは200g以上

- 1 お好みのトッピングを適切なサイズにカットして、ボウルなどに入れて準備する。
- 2 チョコレートをテンパリングする。お好みのチョコレートの2/3の量を耐熱容器に入れる。焦がさないように、500Wの電子レンジで30秒ずつ完全に溶けるまで混ぜながら徐々に温める。少し溶けてきたら、ゴムベラで全体を混ぜて状態を均一にしながらかす。
- 3 ホワイト、ブロンド、ミルク・チョコレート、インスピレーションの場合は45～48℃、ブラック・チョコレートの場合は50～55℃に温度を上げる。この温度に達したら、溶けていない残りのチョコレート1/3の量を加える。
- 4 加えたチョコレートが少し溶け始めたら、ヘラでチョコレートをしっかりと混ぜ合わせて、全体をなめらかに整える。
- 5 ホワイト、ブロンド・チョコレートは28～29℃、ミルク・チョコレートは29～30℃、インスピレーションとブラック・チョコレートの場合は31～32℃に温度が下がったら、絞り袋（口金なし）に入れて、絞り袋の先を小さめにカットし、クッキングシートの上に直径5cmに絞り出す。
- 6 チョコレートが完全に固まる前に、お好みのトッピングをのせる。作業の途中でチョコレートが固まってしまった場合は、ヘアドライヤーを当てて表面を軽く溶かしてからトッピングをのせる。
- 7 室温（推奨温度：18～20℃）で完全に結晶化させる（固める）。

※チョコレートの量が少ないとテンパリング時に正確な温度を計ることが難しいため、200g以上のチョコレートを使用することをおすすめします。

※ヴァローナの粒状（フェーブ）のチョコレートは、全体が均一に溶ける形状をしているため、溶かす前に刻む必要がありません。フェーブ（フランス語で豆という意味）は、カカオ豆をイメージした形状です。