

## 「生チョコ製造実習」

令和3年1月19日火曜日5時間目～6時間目

製菓製パン実習室

食品の乳化の学習を深めるため「生チョコ製造実習」を行いました。油脂と水分は混ざりませんが、条件を整えると牛乳・生クリーム・マヨネーズのように均質に混ぜ合わせることができます。この油脂と水分の混ざる作用は「乳化剤」によって引き起こされます。卵の卵黄に含まれる「卵黄レシチン」ダイズに含まれる「ダイズレシチン」牛乳や生クリームに含まれる「カゼイン」などのタンパク質が天然の「乳化剤」として食品製造に活用されています。今回は生クリームに含まれる「カゼイン」などの力で油中水滴型に乳化した食品の生チョコを作りました。

### 配合

製菓用スイートチョコレート(カカオ分56%)	200g
生クリーム	100g
オレンジリキュールなどの洋酒	適量
ココアパウダー	適量

### 作り方

- ①スイートチョコレートを包丁で細かく刻む。
- ②生クリームを鍋で加熱し、①のチョコに少しずつ注ぎチョコレートを溶かし均一に混ぜる。洋酒も入れ混ぜる。
- ③ラップを敷いたタッパーやバットに②の生地を流し、平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。
- ④固まったら温めた包丁で適当なサイズに切り、茶こしでココアパウダーをふるってココアを馴染ませる。
- ⑤完成



チョコを刻んでいます



完成しました

### 生徒の感想

チョコレートを利用して乳化について学びました。乳化とは水分と油脂を均一に混ぜることだと理解できた。チョコレートとオレンジの洋酒が合っていて美味しかったです。難しそうなイメージがあったけれど思っていたより簡単で驚きました。

マヨネーズやバターの乳化は知っていましたがチョコレートやガナッシュ(生チョコ)にも乳化が関係していることを初めて知りました。乳化や洋菓子や料理のおいしさに大きな役割を果たしているとわかりました。

「乳化」について、座学で聞いていたときはよくわからなかったが、実際と併せて説明を聞いたら以前より理解できた。家族に喜んで食べてもらえてよかった。

「乳化」には水の中に小さな油滴を混ぜる「水中油的型」の乳化と生チョコのように油脂の中に水滴を混ぜる「油中水滴型」の2とおりがあり、生チョコは「油中水滴型」であることを学んだ。