

夢二香房店主小林氏による「チョコレートってどうやってできるの?」講座開催

平成30年2月8日



京都府宇治市植物公園「緑の館」にて、奈良・夢二香房店主小林氏が、講座の講師を務め、Bean to barにおけるカカオ豆が如何にしてチョコレートに変化するのか、その謎を全て解き明かして頂きました。

聴衆の方々は、宇治市内の女性達が殆どでした。冒頭店主小林氏は、全面的にベトナムカカオの Stone Hill Beans を懇切丁寧に説明され、聞いていて大変感激致しました。



隣のブースで、ベトナムの政治的経済的、又歴史的な観点から、文化的な観点に至るまで、大変解り易く終始ニコニコ笑顔で優しく説明されていました。

画像では、Stone Hill の開発状況及び国家的開発プロジェクトである事等、ホーチミン農林大学の技術的指導の下、有機栽培に裏打ちされた高品質なカカオ豆生産の説明をされています。



Bean to bar 全ての工程の画像です。乾燥、発酵、酸味を抑える為の糖分の抽出、手作業による皮の除去、粉碎（カカオニブから粉末）、ペースト～コンチング～テンパリングを経て、ハイカカオチョコレートの完成に至る工程が、一目で分かります。



昔の石臼を彷彿とさせる、磨り潰し用の機械。この機械でカカオ豆を、カカオニブ～微粒子（25 ミクロン以下）へと播り潰していきます。



同じくカカオ豆加工工程の画像です。



さあ、いよいよカカオ豆加工の始まりです！
皆で皮を剥いた、焙煎後のカカオ豆 200g をミキサーに入れ、粉碎していきます。
焙煎の目安は、120 度～125 度を目安に約 20 分だそうです。



「さあ、今からこのカリカリに乾燥したカカオニブがドロドロのカカオペーストに変わっていきます。」と仰る小林氏！
「ここからが唯一の見せ場ですから、お楽しみに！チョコレートは誰でも簡単に出来ます。是非挑戦してみてください。」・・・えー！ほんとかいな！



暫くすると、画像の様にカカオニブになって、より細かく粉末になるまで続けていきます。



少し時間を掛けて、ミキサーで粉にしていきます。その内に摩擦熱で温度が少しづつ上昇していきます。より温度を上げる為に、画像の様にドライヤーで熱を上げていきます。大体 42~3 度ぐらいまで上げていきます。要する時間は 15 分程かな？温度は専用の赤外線計測器で正確に、且つこまめに計測します。



ミキサーを回す事、10 分ぐらい！
外側からドライヤーでガンガン温めていきます。何か、中身に少しづつ変化が現れてきたみたい！温度は 30 度ぐらいです。



蓋を開けると、何と何と！
あのカカオ豆が、ドロツとしてきましたよ！



更に続けてミキサーを回す事、5分程！
温度は35度！

益々ドロドロになってきました！香りも香ばしく、あのベトナムカカオ特有の酸味を帯びた風味が辺りに漂ってきます！



この状態で、40度を超えて45度弱です。
トロトロになっています。

あのカリカリのカカオ豆が、こんな状態になるなんて！本当に魔法を見ている様でした！正に混ぜ物無しの、100%ピュアカカオペーストの完成です！そこで、てんさい糖78gを、カカオペースト200gに混ぜます。より滑らかになる様に練っていきます。(コンチング)



ピュアカカオペーストが出来上がったら、まずは冷水で冷やしながらテンパリングしていきます。間違えて水分が入ってしまうと、直ぐ腐敗してくるので要注意！温度を28度ぐらいまで下げます。更に逆にお湯で温め、32度ぐらいまで上げていきます。こうする事によって固まり易くなっていきます。



容器（モールド）に綺麗に入れて、冷蔵庫で暫く冷やします。
カカオの結晶は6つあるそうで、それらの結晶を安定化させないと、色がまだらになったり、固まらなかったりして、美味しいチョコレートは出来ません。（テンパリング）



へらで綺麗に整えていきます。
この後、冷蔵庫に10分程冷やし固めます。正真正銘のピュアカカオチョコレートの完成です。



出来ました！混ざり物無しの100%ピュアカカオチョコレート！
あー良い香り！程良い甘味、漂う風味、口中に南国ベトナムの甘い風が吹いてきます。
皆様も是非ご自宅でお試しあれ！
ベトナムカカオをよろしくお引き立ての程、お願い申し上げます。