



Delidoo (デリド)ベルギー製

チョコレートメイキングキット取扱説明書

この度はお買い求めいただきまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に必ず取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は必ず保管してください。



<セット内容>



チョコレート
ディスペンサー
(本体容器)



ミキシングアーム&温度計



スプーンヘラ

■取扱説明書(本紙)

チョコレートはどなたでも簡単に作れます。ただし失敗しないためには時間、温度、手順を正しく理解する必要があります。ここでは電子レンジを使って簡単に作れる方法をイラストや写真を使ってご説明いたします。

【はじめる前に】

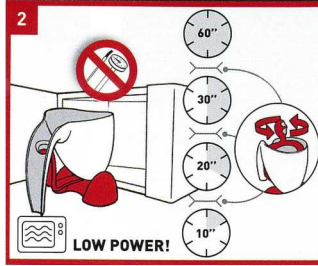
- ・お部屋の温度は20~25℃が最適です。(室温によって加熱時間や固まる時間が多少変わります。)
- ・チョコレートは水が混ざると硬くなり、再び溶けなくなります。道具は完全に乾燥させたものをご使用下さい。
- ・お好みのチョコレート型をご用意下さい。またその型を入れる冷蔵庫(約10℃)のスペースを確保して下さい。

『簡単チョコレートメイキング』



<1.チョコレートの用意>

良く掻き混ぜられる様に本体容器には150g以上入れないで下さい。市販の板チョコでしたら2枚(約110g)が丁度良い量です。板チョコは削る必要はありません。手で細かく割り入れて下さい。細かいほど溶けやすくなります。

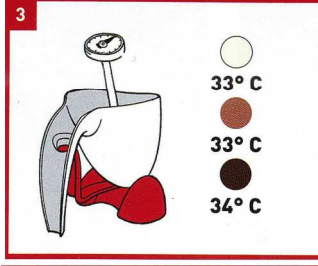


<2.チョコレートの加熱>

電子レンジで加熱して下さい。最初は低出力(500W以下)で60秒加熱して下さい。温度計は絶対に電子レンジへ入れないで下さい。加熱の際、チョコレートの小さな塊が容器の縁に残っているとその部分がより加熱され焦げる事がありますので取り除いて下さい。

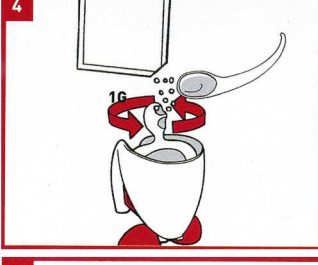
ここがポイント!

1回の加熱では全て溶けません。2回目は加熱時間を20秒以内にして繰り返して下さい。1回毎にミキシングアームで押しつぶしたり回転させながら良く掻き混ぜて下さい。全体が溶け始めたら加熱時間は10秒以内とし良く掻き混ぜて下さい。電子レンジの種類にもよりますがトータル約2分は加熱が必要です。チョコレートは50℃以上になると成分が破壊され成型出来なくなりますので、加熱時間は短めにして温度を測定して下さい。掻き混ぜて滑らかになった時40~45℃に達していれば最適です。



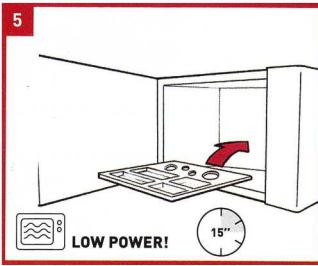
<3.温度確認>

全体が滑らかになったら掻き混ぜながら常温で少し冷まします。ホワイトチョコなら33℃、ブラックチョコなら34℃まで冷まして下さい。



<4.ココアパウダーの投入>

3項の温度になったらココアパウダーをチョコレート100gに対して1g(小さじ1程度)を入れて良く掻き混ぜて下さい。チョコレートは加熱されて溶けると安定性を失い固まりにくく、艶がなくなり型から取り出しにくくなる性質があります。ココアパウダーはこれを防止する安定剤の役目があります。またチョコレートは少し濃くなったようになり濃縮剤の効果もあります。この工程をテンパリングと言います。



<5.モールディング>

お好みの型を電子レンジで10~15秒加熱して下さい。これはチョコレートの温度より低い20℃ぐらいにする為です。チョコレートとの温度差が大きいと滑らかな表面になりません。またチョコレートの温度より必ず低い温度にして下さい。

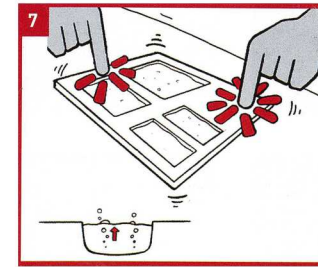


<6.流し込み>

型の準備ができたなら流し込んで下さい。取っ手の赤いレバーを握り締めると容器の下から流し込む事が出来ます。小さい型への流し込みはデコレートバッグやデコペン等を使用すると便利です。流し込む以外のときは赤いレバーには触れず茶色の取っ手のみをお持ち下さい。

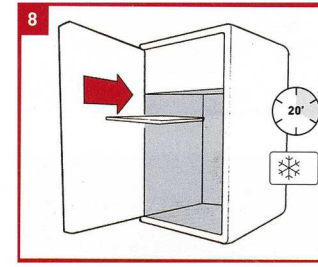
ここがポイント!

出来るだけ型に近い高さから流し込むとチョコレートに含まれる空気が少なくなります。流し込む量は型の8割程度を目安にすると型から溢れず綺麗に仕上がります。また複雑な型の場合は広い所から流し込んだ方が上手に出来ます。ミキシングアームを時計回りに回しながら流し込むとすばやく流し込めさらに容器内側のチョコレートを下へ掻き出す事が出来ます。



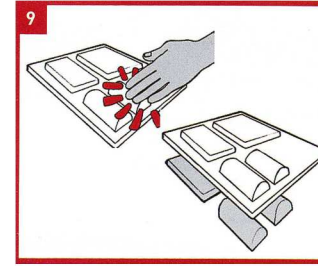
<7.タッピング>

型へ流し込んだら平らな所で型を数回トントン叩いて下さい。チョコレートの中の空気を抜くと同時にチョコレートを平坦に出来ます。



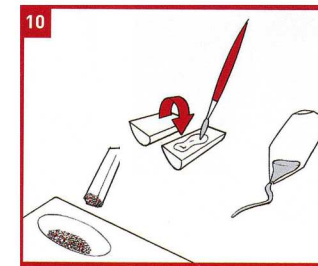
<8.固める>

湿気を避けて冷蔵庫で約20分間冷やして固めます。冷蔵庫の比較的暖かい場所(上部)で冷やす事をお勧めします。チョコレートに触れてべとつかない様でしたら固まっています。もし室温が20℃以下でしたら時間は掛りますが室内の平らな所に置いて固める事も出来ます。ただし深い型をご使用された場合、冷蔵庫で固めて下さい。冷蔵庫で長時間冷やしても問題ありません。



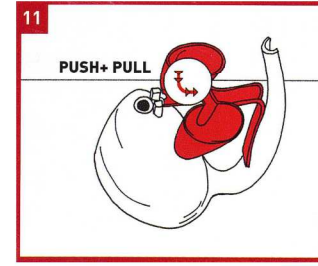
<9.型から取り出す>

型から取り出す場合は十分に固まっている事を確認して慎重に取り出して下さい。通常簡単に取り出せますが、取り出しにくい場合キッチン台に型を逆さまに置いて軽く叩いた後は軽く押して下さい。



<10.デコレーション>

デコレートバッグ等に流し込んでデコレーションする場合はチョコレートが柔らかい状態で行って下さい。また固まったチョコレート同士を接着する場合、柔らかい状態のチョコレートを接着剤としてご使用下さい。



<11.お手入れ>

温度計以外の部品は食洗機をご利用頂けます。本体容器のレバーはイラスト11の様に逆さまにして脚部を下に押しながら引くと外せます。出来るだけ本体容器は洗剤を使わずお湯で手洗いし、布巾で拭きとる事をお勧めいたします。これは表面に残る非常に薄い油の皮膜はチョコレートから出たもので、チョコレートを安定化する作用があるからです。洗浄後は完全に乾燥させて収納して下さい。

【使用上の注意】

- 小さなお子様の手の届く所へ保管しないで下さい。またお子様だけのご使用はお辞め下さい。
- 火に近づけないで下さい。
- 温度が40℃以上になることがありますので火傷にご注意下さい。
- 中身が入ったまま持ち運ぶ際は赤いレバーには手を掛けず茶色い取っ手だけをお持ち下さい。
- 温度計は絶対に電子レンジへ入れないで下さい。
- 温度計以外は食洗機をご使用頂けます。

【材質および耐熱温度】

- 本体容器:高密度ポリエチレン樹脂、PP樹脂(耐熱温度:100℃)
- ミキシングアーム:PP樹脂(耐熱温度:100℃)
- スプーンヘラ:PP樹脂(耐熱温度:100℃)
- 温度計:ステンレス、PC樹脂、ABS樹脂(耐熱温度:80℃)



原産国:ベルギー
 製造元:ACL Food BVBA(ベルギー)
 輸入元:有限会社河西
 〒243-0425 神奈川県
 海老名市中野1-11-39
<http://eurokitchen.jp/>

