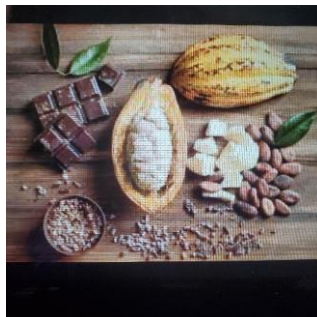
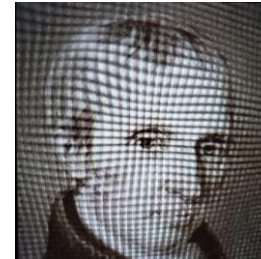


チョコレート

【調べようと思った理由】

2月14日がバレンタインの日だったから。

- チョコレート・・・カカオ分が35%以上、あるいはカカオ分21%以上でカカオ分と乳製分の合計が35%以上のチョコレート生地を全重量の60%以上使用したもののこと。
- チョコレートを最初に作った人は・・・チョコレートの発明ジェセフ・フライ(イギリス)
- チョコレートの材料は・・・チョコレートの主な材料はカカオ豆。
- チョコレートを一番食べる国は・・・スイス！一人が一年間で消費チョコレートの量は、何と8.8キログラム。板チョコレートが1枚50グラムなので、スイス人は、1年で176枚もの板チョコレートを食べている。
- チョコレートはなぜ茶色いのか？・・・カカオ豆の色。



【実験】

・チョコレートを使ったお菓子を作ってみる！！

お菓子・・・ムース・オ・ショコラ

〈材料〉

・ミルクチョコレート	3枚	・ラム酒〔お好みで〕	適量
・卵黄	2個分	・生クリーム	150cc
・上白糖(じょうはくとう)	55g	・卵白	2個分

〈道具〉

・スケール(はかり)	・計量カップ	・包丁(ほうちょう)	・まな板
・ボウル	・ゴムべら	泡だて器	・ハンドミキサー



作り方

【下準備】

- ・ムース用のチョコレートは細かく刻み、ボウルに入れ、約50～55℃のお湯で湯せんにかけて溶かしておく。
- ・生クリームは泡だて器で六分立てにして、使う直前まで冷蔵庫に入れておく。
- ・卵白は冷蔵庫に入れて冷やしておく。



◎ムースを作る

- 1, ボウルに卵黄と上白糖(25g)入れ、泡だて器で白っぽくなるまでよくかき混ぜる。
- 2, 溶かしたチョコレートを加え手早く混ぜ合わせたら、ラム酒(お好みで)も加えて混ぜる。
- 3, 別のボウルに卵白と上白糖(30g)を入れ、ハンドミキサーでしっかりとしたメレンゲを作る。
- 4, 「2」のボウルに六分立てにした生クリームを加え泡だて器で混ぜ合わせたら、次に「3」のメレンゲも加えメレンゲの泡をつぶさないようにゴムべらで混ぜ合わせる。
- 5, 器(うつわ)に流し、冷蔵庫で約2時間冷やして固める。

【感想】

- ・チョコレートを一年間でたくさん食べられるスイスがいいと思った。スイスに行ったらたくさんチョコを食べたい！！



終わり