



用語集

カカオ すべてのチョコレートとチョコレート製品の主原料。チョコレート製造のために処理される熱帯木とその実および種(カカオ豆とも呼ばれる)を指し、植物名はテオプロマ・カカオ。ギリシャ語で「神々の食物」を意味します。

カカオ豆 カボッサの中に入り、果肉に包まれています。豆は集積所に運ばれる前に、発酵および乾燥させる必要があります。

ガナッシュ 刻みチョコレートを熱いクリームで溶けるまで混ぜて作られたクリーム。

カボッサ カカオの木の実。

乾燥 発酵後のプロセス。このプロセスによって、発酵が止まり、豆に含まれた水分が減少します。

グレイズ 砂糖、キャラメルまたはペイン・マリーで溶かした液体チョコレートのコーティング。

クレミーノ 3層以上から成る個々のチョコレート。

ココアバター カカオ豆から抽出された植物油。

コンチング コンチエと呼ばれる巨大なバットでココアペーストを60~80°Cの間の温度で12~24時間、混合と攪拌するプロセス。クリーミーな一貫性を与え、きつい香りを飛ばすことによって風味を良くします。

ジャンドウヤ ココアペースト、ココアバター、砂糖、牛乳および細かく粉碎されたハシバミを含むチョコレート。

製粉 カカオ豆が複数の熱いローラーで粉碎されるプロセス。種の中の脂肪分を溶かし、チョコレート・リキューるという液体マスが製造されます。

チョコレートバー 古典的なチョコレートの味わい方。サイズは製品および製造会社によります。

チョコレートスプレー ケーキの装飾に使用されるチョコレートの小さな断片。

チョコレートチップとカレット チョコレートの小さなディスク。簡単に溶け、菓子職人に幅広く使われています。

デジタルプローブ付き温度計 結晶化と手動テンパリングに必要な正確な温度を達成するための不可欠なチョコレート処理の基本的なツール。

テンパリング さまざまな温度で行われ、別の菓子製品の広い範囲を作るのに十分なカカオバターの結晶を安定させるプロセス。テンパリングはチョコレートに光沢のある表面を与え、カカオバターの分離が原因で起こるストリークの形成を防ぎます。

ナポリタン 普通、四角形で個別包装された非常に小さなチョコレートバーまたはピース。

焙煎 乾燥後の過程。カカオ豆ははく皮処理を助けるために98~120°C(選択された方法による)で焙煎されます。

はく皮処理または選別 焙煎後のプロセスで、カカオ豆をその殻から分離します。

発酵 収穫後の最初のステップ。果実が液体化し、種から分離。

ティフルール・ケース ベーキングペーパーで作られた小さなカップで、ミニョンチョコレートのベーキング/サービングによく使われます。

プラスチック・チョコ ケーキやペイストリーの飾りを作るためにチョコレート、グルコート、砂糖シロップを組み合わせて作られた混合物。

プラリーヌ 柔らかいチョコレートの混合物または芯が柔らかいチョコレート、時にはナッツ入り。

ペイストリー・バッグ 円錐形バッグで、一方の端は狭い開口部で、そこに様々な形の口金を取り付けるようになっています。ケーキの装飾やラミキンまたはケーキ型にチョコレートまたはクリーム混合物を充填するなど、多くの目的に使われています。

ペストリー・スクリーパー チョコレートを広げるためのスチール製の道具。

モールディング チョコレート製造でテンパリングに続く手順。様々なタイプのチョコレート(ダークチョコレート、ミルクチョコレートまたはホワイトチョコレート)を製造するために、様々な分量のココアバター、粉乳、砂糖といったその他の材料がココアマスに加えられます。

モールド 様々な形とサイズのチョコレート製造に使われます。硬質または軟質のもの、プラスチックまたはアルミ製があります。

ワークトップ 一般的に大理石やスチールのような冷たい素材で作られ、手動のテンパリングの際にチョコレートを冷やすために使われます。