

チョコレートを用いたレシピ開発



チョコレートの講義をもとに試作開始

西武信用金庫を介し、東京都青梅市のチョコレート製菓原料の製造販売を行っている株式会社サントーメよりチョコレートを使った新しい焼き菓子の提案依頼がありました。女子大生の好物であるチョコレートですが、温度、湿度、調理手順によって美味しさが左右されることから「チョコレートの基本」について専門家から講義をしていただきました。

その講義をもとに、提供いただいたホワイト、ミルク、ブラックの3種のチョコレートを使って、十六種の焼き菓子を試作しました。チョコレートを溶かす際には、艶を出すこと、口ざわりを損ねないことなどに注意して試作をすすめました。



より良い商品に向けて

その結果、幾つかの課題は残りましたが、初めて作ったチョコレート菓子としては、どれも満足のいく仕上がりととなりました。また、チョコレート種類の違いで、美味しさが異なることも確認できました。

例えば、スイートポテトに利用する際は、ホワイトチョコレートでは、チョコレートの特徴が生まれませんでした。さらに、試作検討していきます。



プロジェクト概要

- テーマ
チョコレートを用いたレシピ開発
- パートナー
株式会社 サントーメ
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年10月～2018年3月