

チョコレート

C H O C O L A T E



チョコレートが大好きなオーストラリア人。その消費量は日本人の約3倍。そんなチョコレートも、手作業にこだわって作っている工場があります。今回は、そのようなこだわりチョコレートが作られていく工程を紹介します。

Fremantle Chocolate

"Quality and Passion in Every Bite" をスローガンに、地元でも人気のチョコレート店。店内ではチョコレートが作られる様子も見学できる。



閉じ合わせた型にチョコレートを流し込む。この時にも泡や表面にできる筋を見てチョコレートの状態をチェックする。



クリスマスシーズン用のサンタクロースの型を使用。ヒゲや洋服部分などに一箇所ずつホワイトチョコレートを流し込む。



プレートにチョコレートを取り、その日の状態を目と経験を使ってチェックする。キーワードは『温度』。



細かい振動を与えてチョコレートの中に入っている空気を逃がした後、開口部から余分なチョコレートを流し出す。



型の中に残ったチョコレートで一層目が完成。冷蔵庫で冷やし固めた後、同じ作業をもう一度繰り返す。



完成

慎重に型から取り出して完成。ここ「Fremantle Chocolate」では、年間を通して約300種類ものチョコレートを製造している。ハンドメイドのチョコレートはデリケートで、約22度から溶け始めるため、夏はエスキューバックの利用をお勧めする。