

2015 年度「ホンモノの手作りチョコレート」ワークショップ 概要

みんなが大好きなチョコレート。でもどうやって作られているかは、なかなか知ることができないもの。

製菓用チョコレートを溶かして固めるのではなく、原料のカカオから「ホンモノの手作りチョコレート」を完成させるワークショップです。原料として使用するのは、インドネシア・パプア州で小規模農民たちが丁寧に育てたカカオです。

■ワークショップ開催体制

【主催】各地の主催者の方々

【企画協力】特定非営利活動法人APLA

【講師】きまぐれや・吉田友則シェフ、APLA スタッフ

【参加人数】目安として最大 20 名くらいまで

※定員は、会場の広さや設備などによりますので、ご相談ください。

【対象年齢】中学生以上

※小学生以下のお子様の参加につきましては、ご相談に応じます。



■ワークショップ内容

所要時間: 2 時間～2 時間半(事前準備と片付けをのぞく)

基本内容:

- ・原料のカカオ豆の焙煎 & 試食
- ・カカオマスとカカオバターからチョコレートを参加者全員でつくる(バターとミルクの 2 種類)
- ・2 種類のチョコレートに参加者で好きなトッピングをする
- ・焙煎したカカオ豆をすりつぶしてチョコペーストづくり
- ・できあがったチョコレート 2 種 + チョコペーストの試食
- ・チョコレートの基礎知識やカカオの産地(パプア)のお話 ←吉田シェフのみの場合は、産地のお話はありません。

■必要経費

基本は、吉田友則シェフ + APLA スタッフの 2 名体制で、①カカオからのチョコレート作り、②チョコレートの基礎知識や産地のお話、という構成になります。

ただし、スケジュールの関係で 2 名の派遣が難しい場合には、オプションでの相談にも応じることが可能です。

講師体制	必要経費	特記事項
基本コース 吉田シェフ + APLA スタッフ	◎講師料(材料費込): 10 人まで一律 30,000 円 + 参加者 11 人目以上は 1,500 円/人 ◎交通費: 東京都内～会場×2 人分	上記内容すべてを網羅できる基本コースです。

<p>オプション① 吉田シェフのみ</p>	<p>◎講師料(材料費込):10人まで一律 20,000円 +参加者 11人目以上は 1,500円/人 ◎交通費:東京都内~会場×1人分</p>	<p>チョコレート作り中心で、カカオ産地のお話はありません。</p>
<p>オプション② APLA スタッフのみ</p>	<p>◎講師料(材料費込):10人まで一律 20,000円 +参加者 11人目以上は 1,500円/人 ◎交通費:東京都内~会場×1人分</p>	<p>基本コースと同様の内容で対応可能です。</p>

【参考写真】



ビターチョコレートの材料(奥から時計周りにココアバター、カカオマス、黒砂糖)



カカオマスを湯煎で溶かす作業



チョコレート生地を型に流し込む



チョコレートにナッツやフルーツでトッピング



カカオ豆をフライパンで焙煎



焙煎したカカオ豆をすりつぶしてチョコペーストづくり

■ APLA側で用意するもの:

- ・チョコレートづくりに必要な材料すべて
- ・トッピング材料
- ・チョコレートを固めるための型
- ・参加者に配布するパンフレット(カカオについての基本情報とチョコレートづくりのレシピ)

■ 主催者側で用意していただきたいもの:

- ・会場(熱源や水まわりの整っている調理室がおすすめです)
 - ・ワークショップに必要な器具(開催決定後に詳細をお送りします)
- ※どうしても揃えられないものがある場合には、ご相談にのります。

■ 参考

昨年、一昨年とAPLAで開催したワークショップの様子を以下のページでご覧いただけます。

2013 年冬シーズン: <http://www.apla.jp/archives/events/2992>

2014 年冬シーズン: <http://www.apla.jp/archives/events/3928>

■ お問い合わせ

特定非営利活動法人APLA 担当:野川

TEL: 03-5273-8160 / FAX: 03-5273-8667

E-mail: info@apla.jp / URL: www.apla.jp