

2017 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(ビターとミルクの 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

■必要経費

講師体制	必要経費	特記事項
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 人目以上は大人 1,500 円/人、子どもは 1000 円 ◎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。
APLA スタッフのみ	◎講師料(材料費込):10 人まで一律 20,000 円 +参加者 11 人目以上は大人 1,500 円/人、子どもは 1000 円 ◎交通費:東京都内～会場×1 人分	スタッフ 1 名ですが、基本コースと同様の内容で対応可能です。

【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

■タイムスケジュール/基本バージョン(120分)

スタート

5分 導入&ワークショップ概要説明

60分 チョコレート作り(冷蔵庫に入れるまで)

15分 カカオペースト作り ※冷蔵庫でチョコレート固めている間

20分 チョコレートとカカオの産地についてのお話 ※冷蔵庫でチョコレート固めている間

20分 試食、Q&A

終了

■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道具(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

過去に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。

2016 年冬シーズン: <http://www.apla.jp/archives/events/5224>

2015 年冬シーズン: <http://www.apla.jp/archives/events/4716>

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

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

■お問い合わせ

特定非営利活動法人APLA

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

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