

エア IN チョコを作ってみよう!

エアインチョコ ってつくれるの?!

重曹 (NaHCO_3 炭酸水素ナトリウム) は加熱すると、二酸化炭素が出ます。



チョコレートに重曹を加えて加熱することで、二酸化炭素がチョコレート内に発生し気泡を作り出します。これがエアインチョコになります。

工場では、チョコレート内に気泡を作るために、真空状態にすることできれいな形のお菓子を作っているようです。真空状態にすることで沸点が低くなり、加熱せずに気泡を作り出しているようです。

準備するもの

100g/チョコレート ボウル (小)
器 (シリコンカップやコーンカップでも OK)
スプーン
スパチュラ (シリコンの物が使いやすい)
電子レンジ
重曹 (小さじ 1) ベーキングパウダー (小さじ 2)
レモン汁 (小さじ 1)



作り方

1. ボウルにチョコレート (100g) を入れ、湯煎で溶かします。
今回は恒温槽 (50°C) を使います。
2. 完全にチョコレートを溶かします。
3. 重曹とベーキングパウダーをレモン汁で混ぜたものを
チョコレートに加え、さっくりと混ぜます。
(レモン汁はチョコレート添加直前に加えること!!)
4. 型 (今日は最中生地) に入れて、電子レンジ (500W) 45~1分加熱。
5. トッピングをのせて、冷蔵庫で固めます。