



(上) NAISSANCE (誕生)
 (下) LUMIÈRE (光)

LUMIÈRE (光)

ボンボンショコラ

1. パート・ド・フリユイ・ミュール

無糖フランボワーズピューレ	20.3 g
ミュール・ピューレ	27.8 g
グラニュー糖	21 g
トレハロース	20.7 g
水あめ	13.4 g
オ・ドゥ・ヴィフランボワーズ	13.9 g
シトラス ベクチン	0.78 g
フルーツサン	0.66 g
水	1.26 g

1. フルーツサン、水以外の物を鍋に入れて101℃まで加熱する
2. フルーツサン、水を混ぜ合わせて1へ加える
3. 3mm厚の型に流し、固める

2. ガナッシュ・ミュール

ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	25 g
レ・エクストラ(ベルコラーデ)	24.7 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5.2 g
ミュール・ピューレ	30.7 g
無糖フランボワーズ・ピューレ	12.3 g
転化糖	6.6 g
グラニュー糖	2.5 g
無塩バター	3.8 g
クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン	3 g

1. ノワール・コレクション・ペルー、レ・エクストラ、ピュア・ココアバターを溶かして混ぜ合わせる
2. ミュール・ピューレ、無糖フランボワーズ・ピューレ、グラニュー糖、転化糖を鍋に入れて沸かす
3. 1と2を合わせてしっかりと乳化させる
4. 38℃以下にして無塩バター、クレーム・ド・カシス・ド・ディジョンを加える
5. 4mm厚に流す

3. ガナッシュ・アッサム

ノワール・スーベリヤー(ベルコラーデ)	56.7 g
レ・エクストラ(ベルコラーデ)	126 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	12.9 g
転化糖	24 g
生クリーム 35%	405 g
クーボールアッサム(茶葉)	47.4 g
無塩バター	16.3 g

1. ノワール・スーベリヤー、レ・エクストラ、ピュア・ココアバター、転化糖を溶かして合わせておく
2. 生クリームを沸かして、クーボールアッサムを加え、蓋をして10分間蒸らす
3. 2をシノワで濾し、アンフィゼした液体を165g使用する
4. 1と3をしっかりと乳化させる
5. 38℃以下になったら無塩バターを加える
6. 6mm厚に流す

4. 組み立て

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
------------------	----

1. パート・ド・フリユイ・ミュールを3mm厚に流し固める
2. 1の上にガナッシュ・ミュールを4mm厚に流し固める
3. 2を裏返してパート・ド・フリユイ・ミュールが上にくるようにしておく
4. 3の上にガナッシュ・アッサムを6mm厚に流し固める
5. 4の両面をレ・アンターンスシャプロネし、ギッターで2.5cm角にカットする
6. レ・アンターンスをテンパリングして5をトランペする

NAISSANCE (誕生)

スナック

1. シュトロイゼル・オランジュ

無塩バター	96 g
アーモンド・ブードル	115 g
カソナード	96 g
強力粉	72 g
フルール・ド・ゲランド	1.4 g
オレンジ表皮	1 個分

1. 無塩バターをポマード状にしてカソナード、フルール・ド・セル、オレンジ表皮を加えて混ぜ合わせる
2. ふるったアーモンド・ブードル、強力粉を1へ加え混ぜ合わせる
3. 2mmの厚さにのばす
4. 卵型にフォンサーージュをして170℃のオープンで約45分焼成する

2. プラリネ・ノワゼット

グラニュー糖	78.4 g
水	22.9 g
ヘーゼルナッツ(ホール)	145 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	50 g
ノワール・プール・アメール(ベルコラーデ)	22 g
アーモンド・プラリネ 60(ベルコラーデ)	63 g

1. グラニュー糖、水でヘーゼルナッツをキャラメリゼする
2. 1を冷ましてフードプロセッサーで細かくする
3. ノワール・コレクシオン・ペルー、ノワール・プール・アメールを溶かし、アーモンド・プラリネ60と合わせる
4. 2と3を混ぜ合わせる

BY YUUYA TSUKADA (東海調理製菓専門学校)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 優勝作品

www.puratos.co.jp

www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation

3. コンフィチュール・オレンジ

オレンジ果肉	169.2 g
ポンジュース	58 g
レモン果汁	11.2 g
グラニュー糖	41.7 g
トレハロース	40 g
パッション・ピューレ	11 g
アルフォンソマンゴ・ピューレ	11 g
シトラスペクチン	6.1 g
コアントロー	17.5 g
カルダモン粉末	1.5 g
コンサントレ・オレンジ・ピューレ	4.5 g
オレンジ表皮	1 個分
コアントロー	5.6 g
フルーツサン	2.6 g

1. コアントロー(2.6g)、フルーツサン以外の材料を鍋に入れてBrix53%になるまで煮詰める
2. コアントロー(2.6g)、フルーツサンを合わせて1へ加え、混ぜ合わせる
3. 直径3cmのドーム型のフレキシパンに11gずつ流し、冷やし固める

4. クリステイアン・リ

リ・スフレ	18.3 g
アーモンド(16割)	31 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	38 g
レ・エクストラ(ベルコラーデ)	12 g
アーモンド・ブラリネ 60(ベルコラーデ)	10.5 g

1. ノワール・コレクシオン・ペルー、レ・エクストラを溶かし、アーモンド・ブラリネ60と合わせる
2. 1へローストしたアーモンドとリ・スフレを加え、よく混ぜ合わせる
3. 卵型のシャブロンに各6gずつ入れ、平らにして冷やし固める

5. 組み立て

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
------------------	----

1. 卵形で焼いたシュトロイゼルの器にブラリネ・ノワゼットを12g絞り入れる
2. 1の中心に冷やし固めたコンフィチュール・オレンジを入れる
3. ブラリネ・ノワゼットを2の上に更に絞り、蓋をする
4. 3をクリステイアン・リと接着させる
5. テンパリングしたレ・アンターンスでコーティングする
6. ショコラが固まらないうちにあらかじめカットしておいた転写シートを表面に貼り付ける

BY YUUYA TSUKADA (東海調理製菓専門学校)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 優勝作品

www.puratos.co.jp

www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation