



(上)~ CHOCOLAT BALLE ~
 (下)~ TRIANGLE ~

~TRIANGLE~

ボンボンショコラ

1. パート・ド・フリユイ

グラニュー糖	13 g
粉寒天	2 g
ペクチン	0.8 g
水	18 g
グリオットピューレ	22 g
サワーチェリーピューレ	13 g
グリオット濃縮液	8 g
ハローデックス	26 g
トレハロース	18 g
グリオットリキュール	6 g
クエン酸	0.75 g

1. グラニュー糖、粉寒天、ペクチンをすり合わせ、水と合わせておく
2. グリオットピューレ、サワーチェリーピューレ、グリオット濃縮液、ハローデックス、トレハロースを手鍋に入れ、Brix70になるまで煮詰める
3. 煮ついたら、グリオットリキュールとクエン酸を合わせたものと1を入れ、一度沸騰させる
4. 絞り袋に移し、三角形の型にOPPをひいたところに流し入れる(グラムは計らずに、基準の線を引きそこまで絞る)
5. 冷やし固まったら、型から外しておく

2. ジャンドゥーヤ・ピスターシュ

ブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	60 g
ピスタチオペースト	70 g
ローストピスタチオペースト	30 g
ひまわり油	15 g

1. 溶かしておいたブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリックに、残りの材料を全て入れ、ブレンダーをかけてきれいに合わせる
2. テンパリングをとり、再度ブレンダーをかけ安定させてから、パート・ド・フリユイで使用した三角形の型に再度OPPをひき、流し入れ、固めておいたパート・ド・フリユイを入れる。上からもう一度流し入れる(グラムは計らず基準の線を引きここまで絞る)
3. 安定して固まったら型から外しておく

3. ガナッシュ・カネル・グリオット

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	110 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	25 g
シナモンパウダー	0.3 g
生クリーム 35%	15 g
グリオットピューレ	20 g
フランボワーズピューレ	20 g
グリオット濃縮液	5 g
ハローデックス	15 g
無塩バター	10 g
グリオットリキュール	5 g

1. ブラン・セレクション、ピュア・ココアバターをあらかじめ溶かしておき、そこにシナモンパウダーを合わせておく
2. 温めた生クリームと1を合わせ、沸騰させたグリオットピューレ、フランボワーズピューレ、グリオット濃縮液、ハローデックスも一緒に合わせる
3. ブレンダーできれいに乳化させた後、無塩バター、リキュールの順に合わせ、再度ブレンダーをかける
4. 絞り袋に移し、28℃以下に温度を下げた後、三角形の型に流し入れる。途中ジャンドゥーヤ・ピスターシュを入れ、再度上から絞る
5. 型の一番上まで絞り、パレットで上面をすり切る
6. 15~18℃でしっかりと結晶化させたのち、すり切った部分にレ・アンターンス(分量外)を薄くぬる
7. レ・アンターンスが固まったら、型から外し、3cmでカットする
8. レ・アンターンス(分量外)でトランペする

~CHOCOLAT BALLE~ スナック

1. パッション・マンゴー・ガナッシュ

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	110 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	10 g
生クリーム 35%	15 g
トレモリン	8 g
パッションピューレ	30 g
マンゴーピューレ	10 g
パッションリキュール	10 g
ハローデックス	10 g

1. あらかじめブラン・セレクション、ピュア・ココアバターを溶かしておく
2. 温めた生クリームとトレモリンを1に入れ、軽く合わせ、沸騰させた2種類のピューレを加え、ブレンダーを使いきれいに乳化させる
3. パッションリキュール、ハローデックスを加え、再度ブレンダーで乳化させる
4. 絞り袋に入れておく

2. ムワール・ショコラ

ノワール・プール・アメール(ベルコラーデ)	100 g
無塩バター	65 g
薄力粉	23 g
加糖卵黄	60 g
生クリーム 40%	20 g
冷凍卵白	115 g
グラニュー糖	45 g
トレハロース	45 g
アルザスアプリコット (Alc.50%)	適量

1. ノワール・プール・アメール、無塩バターを湯銭にかけ溶かし、50℃になったら、薄力粉を合わせ、20℃ぐらいに温めた加糖卵黄、生クリームを合わせ
2. 冷凍卵白、グラニュー糖、トレハロースでメレンゲを作り、チョコレートに合わせ
3. 半球形のフレキシパンに絞り入れ、コンベクションオープンで160℃で約8分焼成する
4. 焼成後、アルザスアプリコットでアンビバージュし、冷えたら型から外し、余計な部分はカットしておく

BY HIKARU OKUNO (CACAOTIER GOKAN)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 準優勝作品

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. ヘーゼル・クリスタリゼ

ヘーゼルナッツ(16割)	30 g
トレハロース	15 g
水	少量

- 170℃のオーブンでナッツをローストする
- トレハロース、水を手鍋に入れ、沸かし、ナッツを入れクリスタリゼする

4. キャラメルオイル・ガナッシュ

レ・キャラメル(ベルコラーデ)	100 g
ひまわり油	50 g

- レ・キャラメルを溶かし、ひまわり油を合わす
- 使用前にテンパリングしてから使用する

5. アプリコット・コンフィ

漬けこみアプリコ	
セミドライアプリコ	200 g
パニラ	1 本
アプリコットピューレ	80 g
グラニュー糖	100 g
アルザスアプリコット	20 g
アプリコットピューレ	60 g
グラニュー糖	70 g
粉寒天	3 g
クエン酸	1.5 g
アルザスアプリコット (Alc.50%)	3 g

- 漬けこみアプリコは全ての材料を手鍋に入れ、一度沸かし、真空パックに入れ、保存しておく
- 1の漬けこみアプリコ(80g)をブレンダーで潰す
- アプリコットピューレ(60g)を合わし、手鍋に移して、グラニュー糖(70g)、粉寒天を合わし、完全沸騰させる
- クエン酸とアルザスアプリコットを合わし、ボウルに移して、密着ラップをして冷蔵庫で冷やす
- 冷えたらゴムべらで軽くほぐし、絞り袋に入れておく

6. モンターージュ

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

- モールド2枚にそれぞれ色素をふき、レ・アンターンスで型を作る
- 片方にパッション・マンゴー・ガナッシュ、もう片方にアプリコット・コンフィを6.5g絞り、両方にムワルー・ショコラを押し入れる
- その上にキャラメルオイル・ガナッシュをすり切りまで入れ、片方にヘーゼルナッツクリスタリゼを入れる
- 15~18℃でしっかり結晶化させた後、両方の上面を軽く温め型どうしを重ねる
- 固まった型から外し、アプリコット・コンフィの方を下にし、ころがらないように少しだけ底を溶かす

BY HIKARU OKUNO (CACAOTIER GOKAN)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード2017 準優勝作品

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