



(上) SOUFFLE ~息吹~  
 (下) AMBITIEUX ~大望~

## AMBITIEUX ~大望~

ボンボンショコラ

### 1. アールグレーのサブレ

無塩バター	13.4 g
粉糖	9 g
牛乳	3 g
アーモンドパウダー	6 g
アールグレー(茶葉)	6 g
薄力粉	21 g
レモンゼスト	1/10 個分

1. 無塩バターに粉糖を入れ、ビーターですり合わせる
2. 1に牛乳を3回に分けて入れ、混ぜ合わせる
3. アーモンドパウダー、アールグレー、薄力粉を一緒にしたものをつるい、2に混ぜ合わせる
4. 3が合わさったら、レモンゼストを加え、混ぜ合わせる
5. 生地がまとまったら、冷蔵庫に入れ、1日ねかせる
6. ねかせた生地を1mmでのし、1cm×4cmでカットし、シルバパンにのせ、180℃のオーブンで3分間焼成し、半転し、もう3分間焼成する

### 2. 杏子のパート・ド・フリユイ

杏子ピューレ(クロップス)	125 g
水あめ	15 g
グラニュー糖 A	75 g
ペクチン	4.5 g
グラニュー糖 B	12.5 g
クエン酸	4 g
水	4 g

1. 手鍋に杏子ピューレ、水あめ、グラニュー糖Aを入れ、加熱する
2. ペクチンとグラニュー糖Bをボウルに入れ、混ぜておく
3. クエン酸と水をボウルに入れ、混ぜておく
4. 1が沸騰したら2と3を入れ、107℃まで加熱する
5. シルバットの上に2mmのバーを置き、バレットナイフでならしながら流す

BY KEICHI KAWANO (名古屋東急ホテル)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 銅賞作品

### 3. アールグレイ・ガナッシュ

生クリーム 35%	520 g
アールグレイ(茶葉・TWG)	30 g
アールグレイ(茶葉・ホワイトノーブルティー)	20 g
トレモリン	20 g
トレハロース	60 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	400 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	240 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	15 g
無塩バター	60 g
ペルノ	6 g

1. 手鍋に生クリームを入れ、火にかけ沸騰させる
2. 2種類の茶葉一緒にして、ボウルに入れ、1を加えラップをして3分間アンフィジョンさせる
3. 2を濾しながら手鍋に戻し、液体量を360gにし、トレモリン、トレハロースを加え、再び火にかけ沸騰させる
4. 3をレ・コレクシオン・ベネズエラ、ノワール・アンターンス、ピュア・ココアバターに加え、40℃でバーミックスをかけ乳化させる
5. 4が38℃の状態、無塩バター、ペルノを加え、再びバーミックスをかけ、空気を抜く
6. 杏子のパート・ド・フリユイの上に10mmのバーをおき、5を流し、冷蔵庫で1日おいて固める
7. 1×4cmでカットする

### 4. 組み立て

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
金色のパウダー	適量

1. アールグレイのサブレの上に、テンパリングしたチョコレートをしぼり、ガナッシュを接着する
2. 1をテンパリングしたノワール・アンターンスでトランペし、レースのスタンプで金色のパウダーでデコレーションする

## SOUFFLE ～息吹～

### スナック

#### 1. パータ・リ

米はぜ	60 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	75 g
ブラリネ・ノワゼット	50 g
ブラリネ・ダイヤモンド	75 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	200 g

1. テンパリングしたノワール・アンターンス(75g)を米はぜに加え、冷やしながらか混ぜ合わせる
2. ブラリネ・ノワゼットとブラリネ・ダイヤモンドをボウルに入れ、よく合わせておく
3. 2にテンパリングしたノワール・アンターンス(200g)を入れ混ぜる
4. 3に1を加え、混ぜ合わせる
5. 1cmの高さでのし、冷やし固める
6. 1.5×9.5cmでカットする

BY KEICHI KAWANO (名古屋東急ホテル)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 銅賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 2. ガトー・クラシック

無塩バター	40 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	64 g
生クリーム35%	20 g
卵白	2個
グラニュー糖	40 g
卵黄	2個
薄力粉	16 g
米粉	20 g
ベーキングパウダー	1.6 g

1. 無塩バター、ノワール・アンターンス、生クリームをボウルに入れ、湯せんにかけて溶かしておく
2. 卵白にグラニュー糖を入れ、ミキサーでつのが立つまで泡立てる
3. 1に2を1/3入れ、混ぜ合わせる
4. 3に卵黄を入れ、混ぜ合わせる
5. 4に薄力粉、米粉、ベーキングパウダーを一緒にしてふるったものを入れ、混ぜ合わせる
6. 5に2の残りのメレンゲを入れ、混ぜ合わせてカードルに流し、平らにする
7. 180℃のオープンで18分間焼成する
8. 焼成後、1.5×9.5cmでカットし、高さ1cmで切りそろえる

## 3. キャラメル・ムー

グラニュー糖 A	5 g
生クリーム 35%	25g
バニラビーンズ	1/20 本
グラニュー糖 B	20 g
水あめ	7.5 g
無塩バター	1.3 g
塩	適量

1. グラニュー糖Aを手鍋に入れ、キャラメルにする
2. 生クリーム、バニラビーンズ、グラニュー糖B、水あめを手鍋に入れ、加熱し沸騰させる
3. 1に2を加え、加熱し、キャラメルのだまを溶かす
4. 濾してバニラビーンズを取り除く
5. 再び手鍋にもどし、92℃まで煮詰める
6. 92℃になったら火を止め、無塩バターを加える
7. 味をみながら塩を少量加える
8. ボウルに移し、30℃まで冷ます

## 4. ディップ用チョコレート

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	300 g
アーモンドアッシュ(ロースト)	60 g

1. テンパリングしたノワール・アンターンスに、ローストしたアーモンドのアッシュを加え、混ぜ合わせる

## 5. 組み立て

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. ガトー・クラシックにキャラメル・ムーを絞り、パーティリと接着する
2. 1に竹串をさし、ディップ用チョコレートでコーティングする
3. ノワール・アンターンスで型どったものに、キャラメル・ムーを絞り、2と接着する
4. 上部の溝にキャラメル・ムーを絞り、ブラン・アンターンスのデコレーション(花)を飾る

BY KEICHI KAWANO (名古屋東急ホテル)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 銅賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation