



(上) NEST ~ネスト~
 (下) ÉCLORE ~エクロール~

ÉCLORE ~エクロール~ ボンボンショコラ

1. パート・ド・フリユイ・シトロンヴェール

シトロンピューレ	60 g
ライムピューレ	30 g
グラニュー糖	74 g
ハローデックス	9 g
ペクチン	3 g
グラニュー糖	10 g
クエン酸	1.2 g
水	1.2 g

1. シトロンピューレ、ライムピューレ、グラニュー糖(74g)、ハローデックスを鍋に入れる
2. ペクチン、グラニュー糖(10g)を混ぜ合わせ、1と合わせ108℃まで煮詰める
3. 煮詰まったら、クエン酸、水を加え、型に流し込む

2. ガナッシュ・フレーズ

生クリーム 38%	42 g
トリモリン	4 g
ジュベストロベリー	20 g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	158 g
フリーズドライストロベリー	5 g
ジン	5 g

1. 生クリーム、トリモリン、ジュベストロベリーを鍋に入れ沸かす
2. 1をブラン・セレクションに入れ、溶かす
3. フリーズドライストロベリーをふるいにかけて、苺パウダーを作り、溶かしたチョコレートにジンと共に加え、乳化させる
4. 型に流し、固まったパート・ド・フリユイ・シトロンヴェールの中心に押し込む

3. ガナッシュ・アマンド

生クリーム 38%	135 g
トリモリン	7 g
アーモンドペースト(マルロー)	20 g
アーモンド・プラリネ 60(ピュラトス)	20 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	250 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	50 g
<コーティング>	
ノワール・セレクトシオン(ベルコラーデ)	適量

1. 生クリーム、トリモリンを沸かし、アーモンドペースト、アーモンド・プラリネ60を加える
2. ノワール・アンターンス、レ・アンターンスを合わせたところに、沸かした1を入れ、しっかり乳化させる
3. 型にしぼり、ガナッシュ・フレーズを押し込む
4. テンパリングしたノワール・セレクトシオンでトランベする

NEST ~ネスト~

スナック

1. シュクレ・スペキュロス

無塩バター	75 g
カンナード	50 g
グラニュー糖	37 g
水	15 g
中力粉(メルベイユ)	150 g
ベーキングパウダー	1 g
塩	1 g
スペキュロス	2 g

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、ひとまとめにし、厚さ1mmにのばし、ドーナツ型に抜き、型にしきこむ
2. 160℃で10分焼成する

2. ガナッシュ・バナーナ

生クリーム 38%	47 g
トリモリン	2 g
バナナ	21 g
バナナペースト	5 g
ブラン・セレクトシオン(ベルコラーデ)	121 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5 g
ルジェ・バナナ	5 g

1. 生クリーム、トリモリン、バナナ、バナナペーストを鍋に入れ、沸かす
2. ブラン・セレクトシオン、ピュア・ココアバターを合わせ、1を入れて、ルジェ・バナナを加え混ぜ、乳化させる

BY TATSUYA HIRAZAWA (洋菓子マウンテン)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 銅賞作品

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. プラリネ・アマンド

レ・セレクション(ベルコラーデ)	40 g
ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	40 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	16 g
アーモンド・プラリネ 60(ピュラトス)	160 g

1. レ・セレクション、ノワール・セレクション、ピュア・ココアバターを溶かす
2. アーモンド・プラリネ60を混ぜ合わせる

4. パート・ド・フリユイ・エキゾチック

トックブランシュマンゴー	8 g
パッションピューレ	50 g
マンゴーピューレ	50 g
グラニュー糖	81 g
ペクチン	3.3 g
グラニュー糖	11 g
ハローデックス	10 g
クエン酸	1.3 g
水	1.3 g

1. トックブランシュマンゴー、パッションピューレ、マンゴーピューレ、グラニュー糖(81gにペクチンとグラニュー糖(11g)を混ぜ合わせたものを鍋に入れる
2. ハローデックスを加え、108℃まで煮詰める
3. 煮詰まったら、クエン酸、水を加える

5. コーティング

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	200 g
ピーナッツオイル	20 g

1. 溶かしたノワール・セレクションとピーナッツオイルを混ぜ合わせる

6. デコール A

すりごま	15 g
グラノーラ	150 g
スペキュロス	5 g

1. すりごまとフードプロセッサーで細かくしたグラノーラ、スペキュロスを混ぜ合わせておく
2. ノワール・セレクションでテンパリングし、スタンプで飾りのチョコレートを取り、ゴールドパウダーをまぶす

6. デコール B

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	適量
ゴールドパウダー	適量

<組み立て>

1. シュクレ・スペキュロスを2枚用意し、1枚にガナッシュ・パナヌ、2枚目にパート・ド・フリユイ・エキゾチックを流し、冷やし固める
2. パート・ド・フリユイを流した上にプラリネ・アマンドを流し、1枚目のガナッシュ・パナヌを合わせる
3. テンパリングしたチョコレート(5で作成したものに)、2を下半分をトランベして、デコールAをまぶす
4. デコールBを接着する

BY TATSUYA HIRAZAWA (洋菓子マウンテン)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 銅賞作品

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