

Japan Belcolade
 Award



PIXEL

ボンボンショコラ

1. オレンジガナッシュ

生クリーム(38%)	160 g
オレンジ表皮	半玉分
和山椒	1.5 g
ほうじ茶	1.5 g
トリモリン	14 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	100 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	60 g
無塩バター	15 g
コアントロー	10 g

1. 生クリームとオレンジ表皮を手鍋に入れて火にかけ、沸騰させる
2. 和山椒とほうじ茶をミルで細かく砕き、1に加え、ラップをして15分間アンフィゼする
3. 2を茶こして濾し、120gにする
4. 3にトリモリンを加え、再び火にかけ沸騰させる
5. レ・セレクションとノワール・コレクション・ペルーを合わせたものに、4を加え、ハンドブレンダーで乳化させる
6. 5が38℃の状態が無塩バター、コアントローを加え、再びハンドブレンダーで乳化させる

2. オレンジ・パートドフリュイ

マンダリンピューレ(ボワロン)	120 g
オレンジゼスト	半玉分
水あめ	15 g
グラニュー糖(A)	30 g
トレハロース	30 g
ペクチン	4 g
グラニュー糖(B)	12.5 g
クエン酸	2 g

1. 手鍋にマンダリンピューレ、オレンジゼスト、水あめ、グラニュー糖(A)、トレハロースを加え火にかける
2. ペクチンとグラニュー糖(B)をボウルに入れ合わせておく
3. 1が40℃になったら2を加え、107℃まで加熱する
4. 3にクエン酸を加え混ぜ、シルパットに流す
5. 4の熱が取れ、固まったら、ロボクーブでペースト状にする

3. 自家製ブラリネ・ノワゼット

グラニュー糖	71 g
水	20 g
ヘーゼルナッツ	107 g
自家製ブラリネ	200 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	80 g

1. ヘーゼルナッツを170℃のオーブンで焼き冷ましておく
2. 手鍋にグラニュー糖と水を入れ火にかけ、カラメルを作り、シルパットに流し冷ましておく
3. 1と2と一緒にロボクーブにかけ、熱が入らないように注意しながらブラリネを作る
4. 3と溶かしておいたレ・セレクションを合わせ、4mm厚のカードルにのばし、冷やし固め、3.5cm×1cmにカットする

4. モンタージュ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
ココアバター色素	適量

1. モールドにココアバター色素を吹き付ける
2. テンパリングしたノワール・アンターンスでムーラージュする
3. 2にペースト状にしたオレンジ・パートドフリユイを絞る
4. 3にカットしたブラリネを入れ、おさえる
5. 4にオレンジガナッシュを絞り、ゴムベラで表面をならし、結晶化させる
6. テンパリングしたノワール・アンターンスを再び流し蓋をし、結晶化させる

BY KEIICHI KAWANO
(セルリアンタワー東急ホテル)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019 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

GERMINATION ~芽生え~

スナック

1. メレンゲ

ローズマリー(フレッシュ)	1.5 g
冷凍卵白	62.5 g
グラニュー糖	35 g
粉糖	46.75 g
バニラビーンズ	0.5 本
ノワール・セレクション CT(ベルコラーデ)	適量
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	適量

1. ローズマリーを細かく刻み、ふるいにかける
2. 冷凍卵白とグラニュー糖をよく合わせて、ミキサー(高速)で角が立つまでしっかり立てる
3. ふるった粉糖を1と合わせる
4. 2に3を加え、しっかり合わせる
5. 細い丸口金でエクレー型のシリコンに絞り、50℃のウォーマーで一晩乾燥させる
6. ノワール・セレクションCTとココアバターを合わせたものでコーティングし、湿気ないようにする

2. コンフィチュール・フリユイ・ルージュ

フレーズデボワ	70 g
フランボワーズプリゼ	30 g
水あめ	15 g
グラニュー糖	33 g
ペクチン	5 g

1. 手鍋にフレーズデボワ、フランボワーズプリゼ、水あめ、半量のグラニュー糖を入れ、火にかける
2. 1が40℃になったら、残りのグラニュー糖とペクチンを合わせておいたものに加え、煮詰める
3. 2が出来上がったら、表面に落としラップをして冷やしておく

3. ピスタチオ・ガナッシュ

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	150 g
生クリーム(38%)	81 g
ピスタチオペースト(BABI)	18 g
無塩バター	12 g
トリモリン	6 g
キルシュ	4 g

1. 手鍋に生クリーム、トリモリンを入れ、沸騰させる
2. 溶かしておいたブラン・セレクションに、ピスタチオペーストを加え、しっかり合わせておく
3. 2に1を加え、ハンドブレンダーでしっかり乳化させる
4. 3が38℃になったら無塩バターとキルシュを加え、再びハンドブレンダーで乳化させる
5. 冷蔵庫で絞れる硬さになるまで冷やしておく

4. モンターージュ

ノワール・セレクション CT(ベルコラーデ)	適量
色粉(ゴールド)	適量

1. メレンゲにコンフィチュール・フリユイ・ルージュを絞る
2. 1の上に星口金でピスタチオガナッシュを絞る
3. 2の上にノワール・セレクションCTのブラックをのせる

BY KEIICHI KAWANO

(セルリアンタワー東急ホテル)

ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019 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