

# レモンキャラメル ジャンジャンブル

## 1. キャラメル シトロン

グラニュー糖	70 g
水あめ	14 g
水	11 g
シトロンミエル	21 g
生クリーム (35%)	70 g
レモンピューレ	84 g
レモンゼスト	1 g
レモングラス	1 g
無塩バター	17 g

1. 手鍋にグラニュー糖、水あめ、水を入れて沸騰させる
2. 1にシトロンミエルを入れ、再沸騰させる
3. 手鍋に生クリーム、レモンピューレ、レモングラス、レモンゼストを入れて沸騰させ、2と合わせて113℃まで煮詰める
4. 3を裏漉し、無塩バターを加えて乳化させる

## 2. 蜂蜜ガナッシュのジンジャー風味

生クリーム (35%)	40 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	50 g
ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	15 g
トリモリン	5 g
シトロンシエル	35 g
無塩バター	12 g
生姜絞り汁	4 g

1. 手鍋に生クリームを入れ、沸騰させる
2. 1を50℃に溶かしてレ・コレクション・ベネズエラとノワール・セレクションとトリモリン、シトロンシエルに少しづつ加え、乳化させる
3. 生姜と室温に戻しておいた無塩バターを加える

## モンタージュ

1. モールドに色素を金色、黄色(分量外)の順番でピストレする
2. 1にテンパリングしたレ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ・分量外)を流し入れ、シェルを作る
3. 2にキャラメルシトロン(3g)、蜂蜜ガナッシュのジンジャー風味(4g)の順番で絞る
4. テンパリングしたレ・コレクション・ベネズエラで蓋をする



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2014

BY KAZUKI YAMAMOTO (菓子工房 T.YOKOGAWA)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 銅賞作品

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

# アマンド カフェモカ

## 1. ガナッシュアマンド

生クリーム (35%)	25 g
豆乳	22 g
ノワール・コレクション・コスタリカ (ベルコラーデ)	65 g
トリモリン	10 g
アーモンド・ブラリネ 60 (ベルコラーデ)	20 g
無塩バター	10 g
アマレット	4 g

1. 手鍋に生クリームと豆乳を入れ沸騰させる
2. 1を50℃に溶かしたノワール・コレクション・コスタリカとトリモリン、アーモンド・ブラリネ60に少しづつ加え、乳化させる
3. 室温に戻しておいた無塩バターとアマレットを加える

## 2. ガナッシュカフェ

生クリーム (38%)	60 g
コーヒー豆 (コロンビオア)	15 g
ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック (ベルコラーデ)	60 g
カルダモン	0.5 g
無塩バター	10 g
コーヒーリキュール	4 g

1. 手鍋に生クリームを入れ沸騰させ、コーヒー豆を加えて、5分間アンフュゼする
2. 1を裏漉し、40℃に溶かしておいたブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックとカルダモンに少しづつ加えて乳化させる
3. 室温に戻しておいた無塩バターとコーヒーリキュールを合わせる

## 3. オレンジ風味のフィアンティーヌ・アマンド

ノワール・コレクション・コスタリカ (ベルコラーデ)	20 g
アーモンド・ブラリネ 60 (ベルコラーデ)	12 g
ピュア・ココアバター (ベルコラーデ)	6 g
フィアンティーヌ	18 g
オレンジゼスト	1 g
オレンジパウダー	2 g

1. 50℃に溶かしておいたノワール・コレクション・コスタリカ、アーモンド・ブラリネ60、ピュア・ココアバターにフィアンティーヌとオレンジゼスト、オレンジパウダーを合わせる



## モンタージュ

1. 型(16cm×11cm)にオレンジ風味のフィアンティーヌ・アマンドを2mmの高さにのばす
2. 1の上にガナッシュカフェを3mmの高さに流し込む
3. 2の上にガナッシュアマンドを5mmの高さに流し込む
4. テンパリングしたノワール・セレクション (ベルコラーデ・分量外)を両面にサブラージュする
5. 2.5cm×2.5cmの大きさにカットする
6. テンパリングしたノワール・セレクションでガナッシュをトランペする
7. テンパリングしたブラン・アンターンス (ベルコラーデ・分量外)を絞りを入れ、長さ2cmの線状のノワール・セレクションのチョコパーツと金箔を飾る

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2014

BY KAZUKI YAMAMOTO (菓子工房 T.YOKOGAWA)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 銅賞作品

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation