

# 麗 (レイ)

## 1. キャラメル・ユズ

グラニュー糖	45 g
水あめ	15 g
生クリーム(35%)	42 g
ハチミツ(アカシア)	7 g
ユズピューレ	22 g
ジュペユズ	4 g
無塩バター	12 g

1. 手鍋にグラニュー糖、水あめを入れ、火にかけキャラメルを作る
2. 温めた生クリーム、ハチミツを加え、混ぜ合わせる
3. ユズピューレを加え、混ぜ合わせる
4. 冷やし、無塩バター、ジュペユズを加え、混ぜ合わせる

## 2. ガナッシュ・アーモンドミルク

生クリーム(35%)	55 g
トリモリン	4 g
ノワール・コレクシオン・コスタリカ(ベルコラーデ)	15 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	60 g
アーモンドミルクペースト	7 g
アルザスアルザマンド	8 g
無塩バター	10 g

1. 手鍋に生クリーム、転化糖を入れ、沸かす
2. ノワール・コレクシオン・コスタリカ、レ・コレクシオン・ベネズエラに1を加え、乳化させる
3. アーモンドミルクペースト、アルザスアルザマンドを加え、混ぜ合わせる
4. 無塩バターを加え、混ぜ合わせる

## 3. プラリネ

マカダミアナッツ	40 g
アーモンド	20 g
粉糖	40 g

1. 150℃のオーブンでマカダミアナッツとアーモンドをローストする
2. 冷まし、粉糖と合わせてフードプロセッサーでペースト状にする



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2015

BY TAKUMI YAMAGUCHI (アトリエ・アルシオン)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 準優勝作品

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 4. プラリネ・ユズ

ビュア・ココアバター(ベルコラーデ)	4 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	20 g
プラリネ(3で作成したもの)	50 g
ユズオイル	適量

1. ビュア・ココアバターとレ・コレクション・ベネズエラを溶かし、プラリネを合わせる
2. ユズオイルを加え、混ぜ合わせる

## 組み立て

1. 色素(分量外)をピストレしたモールドに、テンパリングした**ノワール・アンターンス**(ベルコラーデ・分量外)を流し入れ、上下さかさまにして薄く固める
2. キャラメル・ユズを絞り入れる
3. 2の上に、ガナッシュ・アーモンドミルクを絞り入れる
4. 3の上にプラリネ・ユズを絞る
5. テンパリングした**ノワール・アンターンス**(ベルコラーデ・分量外)を薄く流してふたをする



**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2015

BY TAKUMI YAMAGUCHI (アトリエ・アルシオン)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 準優勝作品



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

# 艶 (エン)

## 1. アマンド・キャラメリゼ

アーモンド(皮付き)	15 g
アーモンド(皮なし)	15 g
グラニュー糖	20 g
水	5 g

- 150℃のオーブンでアーモンド(皮付き、皮なし)をローストする
- 手鍋にグラニュー糖、水を入れ沸騰させる
- 1のアーモンドを加え、キャラメリゼする

## 2. クルスティアン・ピスターシュ

ピスタチオ	20 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	54 g
ピスタチオペースト	16 g
アマンド・キャラメリゼ	40 g
ロイヤルティーマ	10 g

- 150℃のオーブンでピスタチオをローストする
- ブラン・アンターンスを溶かし、ピスタチオペーストと混ぜ合わせる
- アマンド・キャラメリゼ、ローストしたピスタチオ、ロイヤルティーマをフードプロセッサーで碎き、2に加え、混ぜ合わせカードルに流す

## 3. パート・ド・フリユイ

梅酒	66 g
水	20 g
水あめ	10 g
グラニュー糖 A	62 g
ペクチン	3 g
グラニュー糖 B	20 g
クエン酸	1 g
水	1 g

- 梅酒、水、水あめ、グラニュー糖Aを火にかけ温める
- 合わせておいたペクチン、グラニュー糖Bを1に加え、混ぜ合わせる
- 106℃まで煮詰める
- クエン酸と水を合わせたものを3に加え、混ぜ合わせカードルに流す



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2015

BY TAKUMI YAMAGUCHI (アトリエ・アルシオン)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 準優勝作品

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

#### 4. ガナッシュ・クランベリーグリOTT

生クリーム(35%)	30 g
トリモリン	22 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	150 g
クランベリーグリOTTピューレ	66 g
ジュペクランベリー	3 g
キルシュオードヴィ	5 g
無塩バター	16 g

1. 手鍋に生クリーム、転化糖を入れ沸かす
2. ノワール・コレクション・ペルーに1を加え、乳化させる
3. 温めておいたクランベリーグリOTTピューレを加え、混ぜ合わせる
4. ジュペクランベリー、キルシュオードヴィを加え、混ぜ合わせる
5. 無塩バターを加え、混ぜ合わせる
6. クルスティアン・ピスターシュ、パート・ド・フリユイの上にそれぞれ流し、2層にする

#### 組み立て

1. ガナッシュ・クランベリーグリOTTを流したクルスティアン・ピスターシュとパート・ド・フリユイ・梅酒を重ねて4層にする
2. ノワール・アンターンス、ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ・分量外)の2種類をテンパリングし、底面、上面に薄くのばし、1.5cm×3cmにカットする
3. ノワール・アンターンス、ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ・分量外)でトランペする

  
**Belcolade**  
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
 Award 2015

BY TAKUMI YAMAGUCHI (アトリエ・アルシオン)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 準優勝作品

  
**Puratos**  
 Reliable partners in innovation