

(上)シュゼット・カフェノワゼット・オランジュ
(下)フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2016

フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ ボンボンショコラ

1. グリオット・コンフィチュール

グリオットホール	55 g
グリオットピューレ	20 g
フランボワーズピューレ	7 g
グラニュー糖	29 g
LM ベクテン	0.7 g
キルシュ	3 g

1. グリオットホール、グリオットピューレ、フランボワーズピューレをミキサーに入れ、粉碎する
2. 鍋に入れ、火にかけて、グラニュー糖、LMベクテンを混合した物を沸騰するまでに加え、炊き上げる (Brix60°)
3. 仕上がりにキルシュを加え、アルコールを飛ばす

2. ガナッシュ・タイム

生クリーム 35%	50 g
タイム(フレッシュ)	1.5 g
ノワール・コレクション・エクアドル (ベルコラーデ)	40 g
レ・コレクション・コスタリカ (ベルコラーデ)	10 g
マルグリット スタボリン (トリモリン)	6 g
無塩バター	5 g
ノイリープラット	3 g

1. 生クリーム、タイムを火にかけて、香り移す
2. 2種類のチョコレートとトリモリンに1を加えて、乳化させる
3. 無塩バター、ノイリープラットを2に加え、再び乳化させる

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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

3. フィリング・ピスターシュ

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)	20 g
フレッシュピスタチオペースト	22 g
ピスタチオペースト(ロースト)	18 g
マコロンクランチ	5 g
ビュア・ココアバター(ベルコラーデ)	4 g
アマレットリキュール(ルクサルド)	1 g
塩(ゲランド)	0.1 g

1. 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に、その他の材料を合わせる(仕上がり25℃前後)

4. モンタージュ

チョコレート用色素(赤)にパールパウダー(金)を約1%	
チョコレート用色素(金)にチョコレート用色素(緑)を約2%	
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
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)	適量

1. チョコレート用色素を吹きつけ、模様を作る
2. テンパリングしたノワール・アンターンスでムーンージュする
3. グリオット・コンフィチュール(3g)、ガナッシュ・タイム(3g)を絞り、結晶化させる
4. フィリング・ピスターシュを絞り、擦り切る
5. テンパリングしたノワール・アンターンスで蓋をし、再度結晶化させる
6. ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックで作成したデコレーションを飾る

シュゼット・カフェノワゼット・オレンジ スナック

1. シュー・ショコラ

水	40 g
牛乳	80 g
無塩バター	40 g
カソナード	10 g
塩	0.5 g
カメラア(強力粉)	25 g
特宝笠(薄力粉)	42 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	12 g
卵	113 g
無塩バター	75 g
グラニュー糖	80 g
特宝笠(薄力粉)	65 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	10 g
カソナード	15 g
ネスカフェ(粉状)	1.5 g

1. 鍋に水、牛乳、無塩バター(40g)、カソナード(10g)、塩を入れ、沸騰させる
2. ミキサーボウルに、カメラア、特宝笠(42g)、ココアパウダー(12g)を入れ、1を加え、糊化させる
3. 卵を少しずつ加え、乳化させながら、シュー生地を作る
4. 1ヶ9gずつ絞り、無塩バター(75g)、グラニュー糖、特宝笠(65g)、ココアパウダー(10g)、カソナード(15g)、ネスカフェを混ぜ合わせた生地を2mmにしたものをのせ、180℃のオーブンで30分焼成後、150℃に落として15分乾燥焼する

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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

2. 自家製ブラリネ

アーモンド	42 g
ヘーゼルナッツ	62 g
グラニュー糖	104 g
カソナード	21 g
バニラ粉末	0.5 g

1. アーモンドとヘーゼルナッツをローストする
2. グラニュー糖、カソナード、バニラ粉末でキャラメリゼし、1と合わせ、ミキサーにかける

3. ヘーゼルナッツ・クリスタリゼ

皮つきヘーゼルナッツ	60 g
グラニュー糖	30 g
水	10 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	3 g

1. ローストした皮つきヘーゼルナッツをグラニュー糖、水、ピュア・ココアバターでクリスタリゼする

4. ガナッシュモンテ・ノワゼット

無塩バター	80 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	90 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	20 g
自家製ブラリネ	145 g
ジン	10 g
ヘーゼルナッツ・クリスタリゼ	50 g
ネスカフェ(粉状)	1.5 g

1. ミキサーボウルに無塩バターを入れ、攪拌し、空気を抱き込ませる
2. 2種類のチョコレート、自家製ブラリネを加え、ジンを入れ、乳化させる
3. ヘーゼルナッツ・クリスタリゼとネスカフェを加え、均一に混ぜる

5. ガナッシュ・キャラメル・オランジュ

グラニュー糖	45 g
オレンジピューレ	75 g
オレンジコンサントレ	12 g
生クリーム 35%	60 g
はちみつ	15 g
レ・キャラメル(ベルコラーデ)	60 g
無塩バター	15 g

1. グラニュー糖をキャラメリゼし、オレンジピューレ、オレンジコンサントレ、生クリーム、はちみつを加える
2. レ・キャラメルに1を加え、乳化させる。無塩バターも加える

6. 組み立て・仕上げ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
チョコレート用色素(ゴールド)	適量

1. 焼成したシュー・ショコラに、ガナッシュモンテ・ノワゼットを絞り、中心にガナッシュ・キャラメル・オランジュを絞る
2. 結晶化させ、テンパリングしたノワール・アンターンスで蓋をする

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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