




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2016

SYMPHONIE

ボンボンショコラ

1. キャラメル・オランジュ

生クリーム 38%	165 g
オレンジピール	3 pcs
バニラビーンズ	1 本
ラベンダーハチミツ	20 g
グラニュー糖	100 g
トレハロース	20 g
水あめ	80 g

- 鍋に生クリーム、オレンジピール、裂いたバニラビーンズ、ラベンダーハチミツを入れ、沸騰させ、火を止め10分間アンフュゼする
- 鍋にグラニュー糖、トレハロース、水あめを入れ、キャラメルを作り、1を加え、105℃まで煮詰めパッセして冷ます

2. プラリネ・ノワゼット*

グラニュー糖	5 g
バニラビーンズ	9 g
ヘーゼルナッツ皮付き(ローストしたもの)	60 g
ヘーゼルナッツ皮なし(ローストしたもの)	40 g

- グラニュー糖、バニラビーンズでキャラメルを作り、ローストした2種類のヘーゼルナッツを加え絡め、マーブル台に広げ冷ます
- 冷めたら、砕いてロボクーブにかけペースト状にする

BY YOSHIYUKI OGAWA (パークハイアット東京)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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・ショコラ

ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	40 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5 g
プラリネ・ノワゼット*	120 g
フィユティーヌ	12 g

1. テンパリングしたブラン・アンターンス、ピュア・ココアバターにプラリネ・ノワゼット、フィユティーヌを加え絡め、2mmに伸ばし、固まったら抜型で抜いておく

4. ガナッシュ・オレンジ

牛乳	100 g
生クリーム 38%	20 g
オレンジピール	3 pcs
ノワール・コレクシオン・エクアドル(ベルコラーデ)	120 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	80 g
トリモリン	10 g
無塩バター	50 g
コアントロー	5 g

1. 鍋に、牛乳、生クリーム、オレンジピールを入れ、沸かし、10分間アンフィゼする
2. ノワール・コレクシオン・エクアドル、レ・コレクシオン・ベネズエラ、トリモリンに、1を温めなおし、パッセしながら加え、ハンドブレンダーで乳化させる
3. 38℃以下に下がったら無塩バター、コアントローを加え、再びハンドブレンダーにかけ乳化させ、デイスペンサーに入れておく

5. モンタージュ

チョコレート用色素(オレンジ)	適量
シルバーのラメ色素(アルコールで溶いたもの)	適量
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	適量
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	適量

1. モールドにチョコレート用色素を吹き付け、余分な色素をすぐに拭き取る
2. テンパリングしたレ・コレクシオン・ベネズエラを流してシェルを作る
3. キャラメル・オレンジを流す(3g/個)
4. ガナッシュ・オレンジを26℃の状態まで流す
5. あらかじめ抜いておいたプラリネ・ショコラを4に入れ、ガナッシュが固まったら、レ・コレクシオン・ベネズエラで蓋をする
6. 固まったら型から外す

BY YOSHIYUKI OGAWA (パークハイアット東京)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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

QUARTETTE

スナック

1. サブレ・フォンダン・ココ

無塩バター(冷えたもの)	450 g
粉糖	147 g
カマルグの塩	6.5 g
卵黄	16 g
薄力粉	450 g
ココナッツミルクパウダー	90 g
ココナッツファイン	90 g

1. 冷たい無塩バター、粉糖、カマルグの塩をミキサーで回し、ダマが無くなったら、卵黄を加え軽く立てる
2. ふるった薄力粉、ココナッツミルクパウダーを加え、最後にココナッツファインを加え、混ぜる
3. 4mm厚にのばし、冷やし固め2.5cm×9cmにカットし、150℃で約18分焼成する

2. コンフィチュール・フリーズ

フリーズピューレ	75 g
フリーズデボワ(冷凍ホール)	150 g
グラニュー糖	157 g
トレハロース	27 g
ペクチン	9 g
レモン汁	9 g

1. 鍋にフリーズピューレ、フリーズデボワを入れ、40℃位まで加熱し、グラニュー糖、トレハロース、ペクチンを混ぜ合わせた物に加え、混ぜる
2. ブリックス60程度に煮詰めたら、レモン汁を加え、ブリックス68まで煮詰め、冷ます

3. ガナッシュ・シトロンヴェール

生クリーム 38%	220 g
ライムピール	4 pcs
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	70 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	200 g
トリモリン	27 g
クローバーハチミツ	15 g
無塩バター	52 g

1. 鍋に生クリーム、ライムピールを入れ、沸かし、5分間アンフュゼする
2. ノワール・コレクシオン・ペルー、レ・コレクシオン・ベネズエラ、トリモリン、クローバーハチミツを入れ、1を温め直して、パッセしながら加え、ハンドブレンダーで乳化させ、38℃以下になったら無塩バターを加え、再びハンドブレンダーで乳化させる
3. パットに移し、固める

4. モンターージュ

ノワール・セレクシオン(ベルコラーデ)	適量
---------------------	----

1. サブレ・フォンダン・ココにコンフィチュール・フリーズを塗る(11g/個)
2. 1の上に丸口金6番でガナッシュ・シトロンヴェールを絞り(15g/個)、もう1枚のサブレ・フォンダン・ココでサンドし、きれいに成型する
3. テンパリングしたノワール・セレクシオンでコーティングする
4. 固まったら、コルネに入れたノワール・セレクシオンで模様をつける

BY YOSHIYUKI OGAWA (パークハイアット東京)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 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