

(上) LE SÉSAME  
(下) JOYAU TROPICAL



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2016

# JOYAU TROPICAL

ボンボンショコラ

## 1. ガナッシュ・ココナッツ

ココナッツピューレ	4g
生クリーム 38%	12.5g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	24g

- ココナッツピューレと生クリームを温め、ブラン・セレクションに少しずつ注ぎ入れ、乳化させる
- ガナッシュが29℃の状態、モールドに流し込む

## 2. パート・ド・フリュイ・パッション

パッションピューレ	82.4g
ペクチン	2.8g
グラニュー糖	8.8g
グルコース	16.8g
トレハロース	17.6g
グラニュー糖	68g
水	0.64g
クエン酸	0.64g
パソアリキュール	1.6g

- パッションピューレを温め、40℃以上になったらペクチンとグラニュー糖(8.8g)を合わせておいたものを入れ、40℃以上にならないように、グルコース、トレハロース、グラニュー糖(68g)を入れて糖度を78°まであげる。
- 水にクエン酸を溶かしたものを入れ、最後にパソアリキュールを加えたら、コルネに入れ、型に絞る

BY YASUNORI ISHIMOTO (フォルテシモアッシュ)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. ガナッシュ・パバナ

パバナピューレ	38 g
生クリーム 35%	16 g
グラニュー糖	1 g
シュガーエステル	0.5 g
<b>ノワール・コレクション・ベルー(ベルコラーデ)</b>	36 g
<b>レ・セクション(ベルコラーデ)</b>	54 g
無塩バター	6.4 g
トレモリンペースト	6 g
パッソアリキュール	1.8 g

1. パバナピューレと生クリームを温め、グラニュー糖とシュガーエステルをあわせたものを加えて、しっかり溶かす
2. 溶解したノワール・コレクション・ベルー、レ・セクションに1を少しずつ注ぎ入れ、しっかり乳化させる
3. 40°C以下の状態で、無塩バター、トレモリンペースト、パッソアリキュールを入れ、しっかり乳化させ、30°Cになったら絞る

### 4. モンタージュ

チョコレート用色素(黄)	適量
<b>ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)</b>	適量
パールパウダー	適量
<b>レ・セクション(ベルコラーデ)</b>	適量

1. 型に黄色のカカオバターを吹きつけて、金のパールパウダーを刷毛でつける
2. レ・セクションを流し込み、モールドイングする
3. ガナッシュ・ココナッツを流し、パート・ド・フリュイ・パッションを入れて、ガナッシュ・パバナを流し、レ・セクションで蓋をする

BY YASUNORI ISHIMOTO (フォルテシモアッシュ)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

# LE SÉSAME

## スナック

### 1. クランチ

レ・セレクション(ベルコラーデ)	200 g
アーモンドペースト	100 g
リ・スフレ	35 g
発芽玄米パウ	10 g
ロイヤルティーヌ	35 g
ダッタンソバ実茶	10 g

1. テンパリングしたレ・セレクションに材料を全て入れ、0.6cmの枠に流して固める

### 2. ゴマブラリネ \*

グラニュー糖	300 g
黒ゴマ	150 g
マカダミアナッツ	150 g

1. グラニュー糖を火にかけて、キャラメル色がついてきたら、炒った黒ゴマとローストしたマカダミアナッツを入れて合わせる
2. 冷めたらペーストする

### 3. ガナッシュ・ゴマ (1枚)

ゴマブラリネ *	125 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	60 g

1. テンパリングしたレ・コレクション・ベネズエラにゴマブラリネを合わせて、クランチの上に流し、さらに上からクランチを重ねてサンドし、高さを調節して固める
2. 固まったら10.5cm×1.5cmにカットしてコーティングする

### 4. コーティング

ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	適量
ダッタンソバ実茶	適量

1. テンパリングしたノワール・コレクション・ペルーでコーティングする
2. ダッタンソバ実茶でデコレーションする

BY YASUNORI ISHIMOTO (フォルテシモアッシュ)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

(上)アルブル  
(下)アローム



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2016

## アローム

ボンボンショコラ

### 1. キャラメル・アプリコ・オランジュ (3g/個)

グラニュー糖	30g
トレハロース	16g
水	12g
蜂蜜	12g
アプリコットピューレ	62g
マンダリンコンサントレ	25g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	32g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	10g
オードヴィアアプリコット	10g
無塩バター	6g

1. 鍋にグラニュー糖、トレハロース、水、蜂蜜を入れ、185℃に煮詰める
2. 温めたアプリコットピューレ、マンダリンコンサントレを加え、103℃に煮詰める
3. 温度を45℃に調温し、ブラン・アンターンスとピュア・ココアバターに加え、乳化させる
4. 38℃に調温し、無塩バターを加え、スティックミキサーで混ぜる

### 4. ガナッシュ・ミエル・ド・シャテニエ (6g/個)

生クリーム 35%	104g
栗の花の蜂蜜	21g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	180g
アマレット(ディサローノ)	13g
無塩バター	22g

1. 生クリームに栗の花の蜂蜜を加え、沸騰させる
2. 1をレ・コレクシオン・ベネズエラに加え、乳化させる
3. アマレットを加え、スティックミキサーで混ぜる
4. 338℃に調温し、無塩バターを加え、スティックミキサーで混ぜる

BY TAKESHI JOIKE (ANA クラウンプラザホテル神戸)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. モンターージュ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	適量
ココアバター(オレンジ)	適量

1. モールドにオレンジ色のココアバターをピストレし、テンパリングしたノワール・アンターンスとレ・コレクション・ベネズエラを流し入れ、シェルを作る
2. キャラメル・アプリコ・オレンジ(3g/個)、ガナッシュ・シェル・ド・シャテニエ(6g/個)の順番に絞り入れる
3. テンパリングしたレ・コレクション・ベネズエラを流し、転写シートをかぶせ蓋をする

# アルブル

## スナック

### 1. クロッカシ・ショコラ

(12g×2枚)

粉糖	200 g
ブラウンシュガー	40 g
卵白	40 g
バニラエッセンス	4 g
薄力粉	60 g
ココアパウダー	20 g
くるみ	140 g
ドライカシス	40 g
ドライクランベリー	40 g
ドライマルベリー	40 g
グレン・ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	40 g

1. 粉糖、ブラウンシュガーに卵白、バニラエッセンス、粉類の順番に加え、合わせる
2. スライスしたくるみ、ドライフルーツ、グレン・ノワール・セレクションに加え、合わせる
3. 12gに分割し、フレキシパンに詰め入れ、170℃のオーブンで18分焼成する

### 2. パート・ド・フリユイ・カシス

(8g/個)

カシスピューレ	116 g
ルビーポートワイン(サンデマン)	50 g
グラニュー糖	18 g
ペクチン(イエロー)	3.2 g
グラニュー糖	84 g
トレハロース	84 g
ハローデックス	32 g
酒石酸	1.2 g
水	1.2 g

1. 鍋にカシスピューレ、ルビーポートワインを入れ、40℃に温める
2. グラニュー糖(18g)とペクチンを合わせ、だまにならように加え、3分煮詰める
3. グラニュー糖(84g)とトレハロースを3回に分け、加えハローデックスを加える。
4. Brix75°になるように107℃に煮詰める
5. 酒石酸溶液を加える
6. シリコン型に流し入れる

BY TAKESHI JOIKE(ANAクラウンプラザホテル神戸)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. プラリネ・ノワ・ド・ペカン

(8 g/個)

ピーカンナッツ	133 g
グラニュー糖	46 g
バニラービーンズ	1/3 本
粉糖	46 g
シナモンパウダー	1.5 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	50 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	25 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	15 g

1. ピーカンナッツをローストして冷ます
2. グラニュー糖とバニラービーンズを火にかけ185°Cまで煮詰め、シルパッドにあげ、冷ます
3. ロボクーブに1と2、粉糖、シナモンパウダーを入れ、油脂がでるまで練り上げる
4. 溶かした2種類のチョコレートとピュア・ココアバター、3を混ぜ合わせる
5. 27°Cにテンパリングし、シリコン型に流し入れる
6. パート・ド・フリユイ・カシスをセンターに詰め入れる

### 4. コーティング

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	適量
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. プラリネ・ノワ・ド・ペカンとパート・ド・フリユイ・カシスを2枚のクロッカシ・ショコラでサンドする
2. 縦半分を2種類のチョコレートでコーティングする

BY TAKESHI JOIKE(ANAクラウンプラザホテル神戸)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



Japan Belcolade  
Award 2016



# LITCHI OOLONG

ボンボンショコラ

## 1. パート・ド・フリュイ・ライチ

ライチピューレ	82 g
グラニュー糖	40 g
トレハロース	10 g
ペクチン(イエロー)	2.25 g
グラニュー糖	12.5 g
クエン酸	0.13 g
水	0.13 g
ディタライチ	3.5 g

1. ライチピューレ、グラニュー糖(40g)、トレハロースを火にかけ、温める
2. 40℃の状態、合わせておいたペクチン、グラニュー糖(12.5g)を加える
3. 105℃まで煮詰める
4. クエン酸と水を合わせたものを3に加える
5. 冷めたらディタライチを加える

## 2. ガナッシュ・鉄観音

鉄観音	14 g
水	40 g
生クリーム 35%	76 g
ライチハチミツ	14 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	160 g
ノワール・コレクション・エクアドル(ベルコラーデ)	20 g
無塩バター	12 g
桂花陳酒	12 g

1. 鉄観音に水を沸かして注ぎ、5分蒸す
2. 生クリームを温めて、1に注ぎ、5分蒸らす
3. パーミックスにかけて濾す(※80gを使用する)
4. 3にライチハチミツを加えて温め、合わせてとかしておいた2種類のチョコレートに加え、乳化させる
5. 無塩バター、桂花陳酒を加え、パーミックスをかける

BY NOBUHIRO NAKAZATO (株式会社ホテルオークラ東京)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



### 3. モンターージュ

チョコレート用色素	適量
パールパウダー	適量
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. 色素をピストレし、パールパウダーをピストレしたモールドに、テンパリングしたノワール・アンターンスを流し、シェルを作る
2. パート・ド・フリユイ・ライチを絞る(2g/個)
3. ガナッシュ・鉄観音を型の9分目まで絞る
4. テンパリングしたノワール・アンターンスで蓋をする

# BARRES COCO - MANGUE

## スナック

### 1. シュトロイゼル・ココ

無塩バター	75 g
グラニュー糖	75 g
アーモンドパウダー	75 g
ココナッツファイン	33 g
薄力粉	75 g
塩	1 g

1. ポマード状にした無塩バターにグラニュー糖を加えて混ぜる
2. アーモンドパウダー、ココナッツファインを加える
3. 薄力粉を加え、塩も加える
4. あみで濾して、150℃のオーブンで焼成する

### 2. クリステアン・ココ

レ・セレクション(ベルコラーデ)	260 g
無塩バター	40 g
ロイヤルティーマ	120 g
ココナッツファイン(ロースト)	40 g
シュトロイゼルココ	280 g

1. レ・セレクション、無塩バターを合わせておく
2. 残りの材料と溶かした1を合わせる

BY NOBUHIRO NAKAZATO (株式会社ホテルオークラ東京)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



### 3. キャラメル・フリュイ・エキゾチック

生クリーム 35%	465 g
グラニュー糖	500 g
バニラ	1.5 本
水あめ	75 g
トリモリン	60 g
マンゴーピューレ	325 g
パッションピューレ	325 g
無塩バター	140 g

1. ピューレ、無塩バター以外の材料を銅鍋に入れて112℃まで煮詰める
2. 温めておいた2種類のピューレを1に加えて、116℃まで煮詰める
3. 無塩バターを加える

### 4. 組み立て

ドライマンゴー	適量
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. クリスタリアン・ココを5mmにのす
2. キャラメル・フリュイ・エキゾチックを5mmに流す
3. 2を1の上に重ねる。半分に切ってさらに重ねて4層にする
4. 小さくカットしたドライマンゴーをテンパリングしたノワール・アンターンスで3の上に4つずつ接着する
5. テンパリングをとったノワール・アンターンスでトランペする

BY NOBUHIRO NAKAZATO (株式会社ホテルオークラ東京)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

(上)À LA MODE  
(下)ACCORD



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2016

## ACCORD

ボンボンショコラ

### 1. ジュレ・シトロンヴェール・アナナス

ドライパイン	40 g
パインリキュール	4 g
ライムジュース	50 g
水	25 g
グラニュー糖	50 g
ペクチン (LM-SN-325)	1 g
ハチミツ	10 g
オリーブオイル	35 g

1. ドライパインを細かく刻み、パインリキュールでマリネしておく
2. ライムジュース、水を鍋に入れ、火にかけ、グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせたものを入れ、煮詰める(76Brixまで)
3. ハチミツと合わせて、筒状の容器に入れ、オリーブオイルを少しずつ注ぎながらペースト状にしていく
4. 1と合わせて混ぜ、コルネに入れ、冷ます

### 2. ガナッシュ・アナナス・シトロンヴェール

アナナスピューレ	150 g
ライムゼスト	1/2 個
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	200 g
ハチミツ	15 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5 g
無塩バター	11.25 g
カルバドス	7.5 g

1. アナナスピューレ、ライムゼストを鍋に入れ、火にかけ沸騰させる
2. ブラン・セレクション、ハチミツを合わせた中に、1をパッセしながら注いでいく
3. 溶かしたピュア・ココアバターも入れ、パーミックスで乳化させる
4. 40℃になったら、無塩バター、カルバドスを入れ、再び混ぜ、コルネに入れて7℃まで冷ます

BY YOJI HOSHI(パティスリー アブラノス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. ガナッシュ・ノワ・ド・ココ

ノワ・ド・ココピューレ	82.5 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	112.5 g
トリモリン	7.5 g
無塩バター	7.5 g
マリブ	7.5 g

1. ノワ・ド・ココピューレを鍋に入れ火にかけ、沸騰させる
2. レ・セレクション、トリモリンを合わせ、1をパッセしながら注いでいく。パーミックスで乳化させる
3. 40℃になったら、無塩バター、マリブを入れ乳化させ、コルネに入れ、27℃まで冷ます

### 4. モンターージュ

カラードカカオバター(黄)	適量
カラードカカオバター(赤)	適量
カラードカカオバター(金)	適量
レ・セレクション(ベルコラーデ)	適量

1. カラードカカオバターで、チョコレートモールドと蓋用のOPPシートに模様を付ける
2. レ・セレクションをテンパリングして、モールドに流し、型をとる
3. ジュレ・シトロンヴェール・アナナス、ガナッシュ・アナナス・シトロンヴェール、ガナッシュ・ノワ・ド・ココの順に絞る
4. 少し休ませ、ガナッシュが締まったら、レ・セレクションをテンパリングして流し、1のOPPシートで蓋をする

## À LA MODE スナック

### 1. ブラウニー・ノワゼット

(18cm×18cm)

無塩バター	62 g
グラニュー糖	84 g
塩	0.5 g
オレンジゼスト	1 個分
オレンジペースト	4 g
全卵	67.2 g
薄力粉	18.9 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	3.5 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	47.6 g
ヘーゼルナッツ8割(ローストしたもの)	56 g
グレン・ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	30 g

1. ポマード状の無塩バターに、グラニュー糖、塩を入れ、ピーターで合わせる
2. オレンジゼスト、オレンジペーストを入れ、全卵を少しずつ注ぎ、繋ぎ合わせる
3. 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるい、2に合わせる
4. 40℃に溶かしたノワール・コレクシオン・ペルーを3に合わせる
5. ヘーゼルナッツとグレン・ノワール・セレクションを4に合わせ、カードルに流し、上180℃、下160℃のオープンで18分焼成する
6. 焼き上がりに、淵の立ち上がりをパレットで押さえて平らにしておく
7. 冷蔵庫で休ませる

BY YOJI HOSHI (パティスリー アブラノス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 2. キャラメル・オレンジ

水あめ	16.2 g
生クリーム38%	90 g
オレンジゼスト	2 個分
グラニュー糖	162 g
無塩バター	48.8 g
トリモリン	16.2 g

1. 水あめ、生クリーム、オレンジゼストを鍋に入れ火にかけ、沸かす
2. グラニュー糖でキャラメルを作り、1を注ぎ入れ、無塩バターとトリモリンを混ぜ、パッセする
3. 常温まで冷まし、コルネに入れる

## 3. ジェンドゥーヤ・ノワゼット

ヘーゼルナッツホール(ローストして冷ましておく)	200 g
粉糖	200 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	120 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	20 g

1. ローストして冷ましたヘーゼルナッツと粉糖を、熱を付けないようにロボクーブにかけ、ペースト状にする
2. 45℃に溶かしたレ・セレクションと1を合わせ、28℃にテンパリングする。ピュア・ココアバターも入れ、一緒にテンパリングする
4. コルネに入れ、休ませる

## 4. ロイヤルティーヌ・オレンジ

レ・セレクション(ベルコラーデ)	94.5 g
ジェンドゥーヤ・ノワゼット(3で制作したもの)	60 g
ロイヤルティーヌ	94.5 g
オレンジゼスト	2 個分

1. レ・セレクションをテンパリングして、ジェンドゥーヤ・ノワゼット、ロイヤルティーヌ、オレンジゼストと合わせる

## 5. モンターージュ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
カラードカカオバター(黄)	適量
カラードカカオバター(オレンジ)	適量
パールパウダー(金)	適量

1. ロイヤルティーヌ・オレンジを型に敷き詰め、平らにする
2. ジェンドゥーヤ・ノワゼットをその上に絞り、その中心にキャラメル・オレンジを絞る
3. カットしたブラウニー・ノワゼットを逆さにしてはめ込み、冷蔵庫で冷やし固める
4. ノワール・アンターンスをテンパリングして、カラードカカオバターで色を付けたOPPの上に流し、コームでラインをつける
5. テンパリングしたノワール・アンターンスで底面と上面をコーティングして、4の飾りをつける

BY YOJI HOSHI(パティスリー アブラノス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
Award 2016

# CALME

ボンボンショコラ

## 1. 黒蜜ソース

黒蜜	20 g
ナパージュ	15 g
シェリー酒	7.5 g

1. 材料を均一に混ぜて冷蔵庫に入れる

## 2. 柚子のガナッシュ

柚子ピューレ	42 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)	92 g
柚子リキュール	7 g

1. 電子レンジで柚子ピューレを温め、ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックを加え、ガナッシュを作る
2. 柚子リキュールを加え、ブレンダーにかけ、28℃で型に絞り入れる

BY YUKI MURATA(株式会社サロンドロワイヤル)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. 青実山椒のガナッシュ

生クリーム 35%	50 g
トリモリン	2 g
青実山椒	1 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	110 g

1. 生クリーム、トリモリン、青実山椒を合わせ、冷蔵庫で一晩置く
2. 沸騰させ、濾しながらレ・コレクシオン・ベネズエラに加え、ガナッシュを作る
3. プレンダーにかけてしっかり乳化させる

### 4. モンターージュ

カカオバター(黄)	適量
カカオバター(赤)	適量
カカオバター(緑)	適量
カカオバター(白)	適量
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. カカオバターを吹き付けた型に、テンパリングしたノワール・アンターンスを流し、型をとる
2. 黒蜜ソース、柚子のガナッシュ、青実山椒のガナッシュの順に絞り入れ、固まったら蓋をする

## 華

### スナック

#### 1. スペキュロス・ショコラ

<b>A</b> 無塩バター	100 g
カソナード	130 g
レモンゼスト	15 g
<b>B</b> 全卵	25 g
牛乳	7.5 g
<b>C</b> 薄力粉	180 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	20 g
バンデビス	7 g
シナモン	5.5 g
ベーキングパウダー	3 g
食塩	1 g

1. 均一に混ぜる様に注意しながら、A、B、C、の順に混ぜ合わせる
2. ラップに包み、冷蔵庫で一晩休ませる
3. 3mmの厚さにのし、型ぬきする
4. 150℃のコンベクションオープンで約14分焼成する

BY YUKI MURATA(株式会社サロンドロワイヤル)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 2. クレーム・オ・ブル

発酵バター	130 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)	156 g
ラム酒(ダーク)	13 g
ブランデー	6.5 g

1. 発酵バターは、ポマード状にし、ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックは溶かしておく
2. 1をしっかりと混ぜ、フィリング、ラム酒、ブランデーを加える
3. 1cmのシャブロン型にすり込み、冷蔵庫に入れる

### フィリング

ラム酒シロップ漬けレーズン	80 g
ドライパイ	15 g
ドライピーチ	15 g
ドライイチジク	15 g
キャンディコートピーカン	50 g

## 3. ラム酒シロップ漬けレーズン

レーズン	70 g
水	50 g
グラニュー糖	25 g
ラム酒(ホワイト)	25 g

1. 水とグラニュー糖を温め、レーズンを加え、沸騰させる
2. ラム酒を加え、冷蔵庫に入れる
3. ザルでシロップをきって使用する

## 4. モンターージュ

ノワール	
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	50 g
ビュア・ココアバター(ベルコラーデ)	50 g
ブラン	
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	70 g
ビュア・ココアバター(ベルコラーデ)	35 g
カカオバター(黄)	適量

1. 焼成済みのスペキュロス・ショコラ2枚でクレーム・オ・ブルをサンドする
2. 軽く冷蔵庫に入れて表面をピストレする

BY YUKI MURATA(株式会社サロンドロワイヤル)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation