

(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

1. 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
2. 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

1. 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。
2. 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

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. 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
ノワール・コレクション・ベルー(ベルコラーデ)	36 g
レ・セクション(ベルコラーデ)	54 g
無塩バター	6.4 g
トレモリンペースト	6 g
パッションアリキュール	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、パッション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
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	適量
パールパウダー	適量
レ・セクション(ベルコラーデ)	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

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

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

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

(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・オレンジ (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

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. 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

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・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

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



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

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. 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

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. 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

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

(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

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. 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

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. 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

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




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・ドミニカンリバプリック(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・ドミニカンリバプリックを加え、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

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. 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・コレクション・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・コレクション・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

A 無塩バター	100 g
カソナード	130 g
レモンゼスト	15 g
B 全卵	25 g
牛乳	7.5 g
C 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

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. 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

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

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

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

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