

Double Meco

recette par TAKARA Daichi "torantoroa33"

ドゥブル・メコ 〈Ø30mm半球型140個分〉

〔デコール〕

ショコラノワール……適量

ショコラブラン……適量

- ①ショコラそれぞれのテンパリングを取る。
- ②手で型の半分くらいのイメージでショコラノワールを塗る。
- ③固まったら、筆でショコラブランをかすめるように塗り固める。

〔シェル・ショコラ〕

ショコラルビー……適量

- ①テンパリングを取り、デコールが終わった型に流してシェルを作る。

〔ジュレ・フランボワーズ〕 2g/1個

ブルターニュ産ラズベリーピューレ……208g

オーガニックシュガー……208g

粉寒天(伊那寒天 柔)……6.2g

- ①ラズベリーピューレを30°Cくらいに溶かす。
- ②オーガニックシュガーと粉寒天をすり混ぜてから①に入れ、混ぜながら加熱する。
- ③沸騰したら火から外してバットなどに流し入れ、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- ④フードプロセッサーでペースト状にする。

〔ガナッシュ・フランボワーズ〕 3.5g/1個

ブルターニュ産ラズベリーピューレ……100g

ショコラノワール(64%)……194g

生クリーム(35%)……120g

蜂蜜……18g

無塩バター……45g

- ①ラズベリーピューレ、生クリーム、蜂蜜を沸騰させる。
- ②冷蔵庫から出した無塩バターをそのまま加え混ぜ、65°Cに調整する。
- ③ショコラに②を注ぎ、スティックミキサーで乳化させて30°Cまで冷ます。

〔モンタージュ〕

- ①シェル・ショコラにジュレ・フランボワーズを2g絞る。
- ②ジュレの上にガナッシュ・フランボワーズを3.5g絞り、15°Cの冷蔵庫で一晩冷やす。
- ③②の表面をドライヤーで少し温め、ショコラルビーで蓋をする。



トラントロア33
高良 大地 シェフ
長野県長野市北石堂町1205-1-1F
☎ 026-219-3083
<https://torantoroa.com>

33
torantoroa
トラントロア

La Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862
✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp
📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

