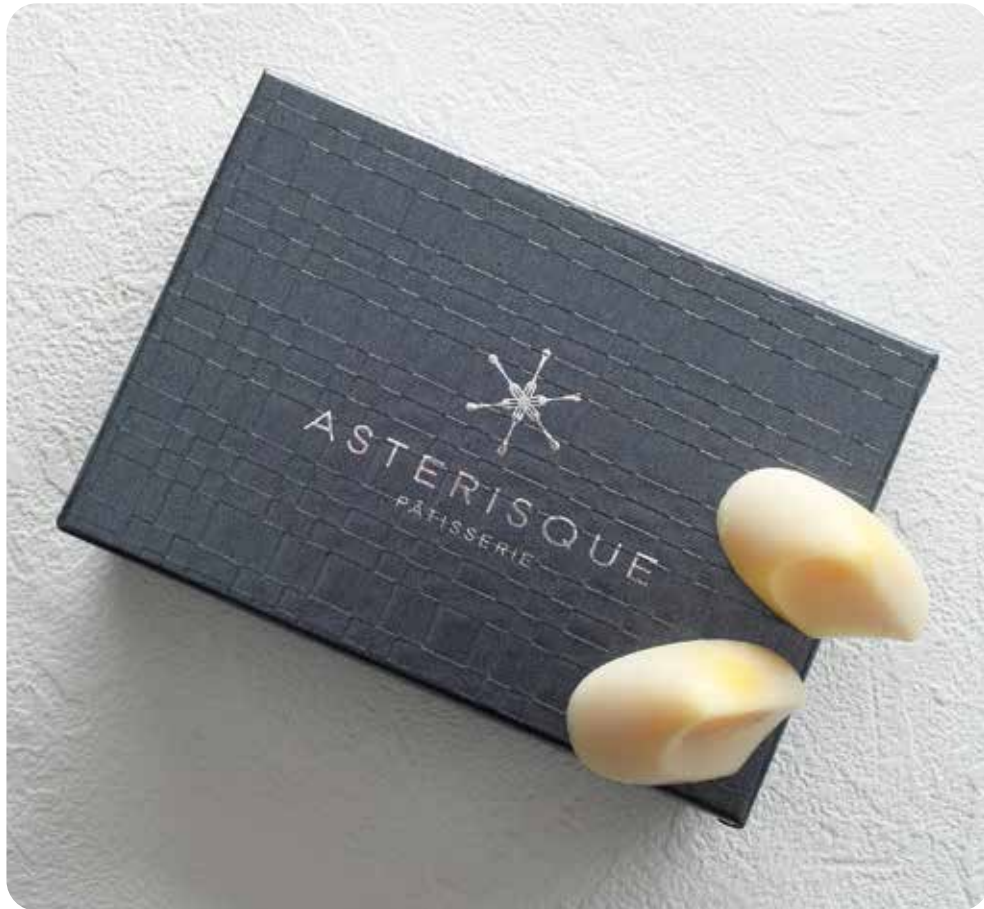


Bonbon Tropicque

recette par Koichi Izumi



ボンボン・トロピック — ミッテン型4枚分 —

〔ガナッシュ〕

ブラン・セレクション (Puratos) ……225g
ココアバター (Puratos) ……25g
水あめ ……16g
水 ……6g
グラニュー糖 ……109g
パッションフルーツピューレ ……144g
ココナッツミルクピューレ ……54g
マンゴーピューレ ……15g
無塩バター ……44g
バニラエクストラ ……1.2g

- ①ブラン・セレクションとココアバターでテンパリングをとる。
- ②ピューレとバニラエクストラを50°Cくらいまで温める。
- ③水あめと水を火にかけ、グラニュー糖を入れて温め、②を加えゆるいキャラメル状にする。
- ④③の温度を約36°Cまで下げ、①と合わせる。
- ⑤無塩バターを加え、スティックミキサーで乳化させる。
- ⑥型に絞る。

〔ムーラージュ〕

ブラン・アンタンス (Puratos)
カカオバター色素 (黄)

- ①カカオバターをテンパリングし、エアブラシで型に吹く。
- ②翌日にテンパリングしたブラン・アンタンスを流し入れ、一晩おく。

La
Fruitière
du Val Evé®

Naturellement bon

より自然により美味しく

ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ



冷凍1kg入り

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>

