

Bonbon Chocolat Passion

recette par Daichi Takara



ボンボンショコラ・ピュア・パッション — 高良 大地 シェファー

〔ガナッシュ〕

パッションフルーツピューレ……288g
無塩バター……76.8g
転化糖……24g
水あめ……48g
卵黄……78g
グラニュー糖……48g
ショコラオレ(39%)……115g
ショコラノアール(64%)……292g
ブルドカカオ……50g

- ①パッションフルーツピューレ、無塩バター、転化糖、水あめを温める。
- ②卵黄とグラニュー糖をブランシールし、①と合わせてアングレーズを作る(82°C)。
- ③ショコラオレ、ショコラノアール、ブルドカカオに②を注ぎ入れ、スティックミキサーで乳化させる。
- ④30°Cまで冷ましてショコラロックに流し入れる。

〔モールドイング〕

カカオバター色素(黄色)……適量
ショコラブラン……適量
ショコラノアール(70%)……適量

- ①18°Cのモールドに、テンパリングを取ったカカオバター色素で好みの模様を付ける。
 - ②テンパリングを取ったショコラブランを、①のモールドに筆で塗る。
 - ③テンパリングを取ったショコラノアールを流してショコラロックを作り、24時間かけて結晶化させる。
 - ④30°Cまで冷ましたガナッシュをショコラロックに9分目まで流し入れ、24時間かけて結晶化させる。
 - ⑤ショコラブランで一度蓋をし、24時間結晶化させる。
 - ⑥ショコラブランの蓋を少し温め、ショコラノアールでマーブル状になるように二度目の蓋をし、24時間かけて結晶化させる。
- ※蓋はショコラノアールだけでも可能。

La
Fruitière
du Val Evel®

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

