

Supreme Fruits Cacao

recette par TAKISHIMA Seiji “seiste”

シュプリームフルーツカカオ

〔ライチとカカオパルプ〕 型1枚分

ライチピューレ……500g
カカオパルプ(カボスナチュラルズ)……200g
水あめ(酸糖化水飴)……350g
ライチリキュール(DITA)……30g
トレハロース……80g
HMペクチン……30g
グラニュー糖……800g
クエン酸……10g
〈総量……2000g〉

〔ホワイトピーチとカカオパルプ〕 型1枚分

ホワイトピーチピューレ……450g
カカオパルプ(カボスナチュラルズ)……250g
水あめ(酸糖化水飴)……350g
ピーチリキュール(ピーチツリー)……40g
トレハロース……75g
HMペクチン……25g
グラニュー糖……800g
クエン酸……10g
〈総量……2000g〉

〔作り方〕

- ①ピューレ、カカオパルプ、水あめ、リキュールを50°Cに温める。
- ②トレハロースとペクチンを混ぜ合わせて加え、沸騰させる。
- ③グラニュー糖を3回に分けて入れ、都度沸騰させる。
- ④108°Cまで煮詰めてクエン酸を入れ、しっかりと攪拌し型に流す。
- ⑤グラニュー糖をまぶし、ギターカッターでカットする。

〔使用器具〕

ギターカッター用チョコレート流しトレイ
(パンジャパン・トレーディング 274mm角型)
ベーキングペーパー(BRANOPAC)
温度計(タニタ TT583)



セイスト
瀧島 誠士 シェフ
<https://seiste.com>

seiste

