



(上)SPROUTE - 新芽 -  
 (下)SEED- 種 -

## SEED - 種 -

### ボンボンショコラ

#### 1. アプリコット・カーネル・ピスターシュ

アプリコットカーネルペースト	120 g
アマレット	5 g
パート・ド・ピスターシュ	20 g

1. 全ての材料を混ぜ、厚さ4mmにのばす

#### 2. パート・ド・フリユイ・ダブリコ

水	5 g
クエン酸	2 g
ピューレダブリコ	84 g
エイチエムベクチン	1.8 g
グラニュー糖	12 g
グルコース	18 g
トレハロース	80 g
グラニュー糖	35 g
バニラビーンズ(さや込み)	1 g

1. 水にクエン酸を加え溶かしておく
2. ピューレダブリコを鍋で40℃まで温める
3. グラニュー糖(12g)とベクチンを混ぜ合わせ、2に加え、沸騰させる
4. 3にグルコース、トレハロース、グラニュー糖(35g)、バニラビーンズを入れ、BRIX75まで煮詰める
5. 4に1のクエン酸溶液を入れ、アプリコット・カーネル・ピスターシュの上に流す

BY KOUDAI UEGAKI (LE FLEUVE)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

### 3. ガナッシュ・ダブリコ・ミエル

ビュレダブリコ	78 g
はちみつ栗	18 g
レ・エクストラ(ベルコラーデ)	156 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	50 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	18 g
クレームダブリコ	30 g

1. ビュレダブリコとはちみつ栗を鍋で沸騰させる
2. レ・エクストラ、ノワール・コレクション・ペルーを合わせ、半量程度溶かしておく
3. ピュア・ココアバターを溶かし、35℃にする
4. 2に1を少しずつ加え、35℃に調整する
5. 4に3のピュア・ココアバターを加える
6. 5にクレームダブリコを加える
7. パート・ド・フリユイ・ダブリコの上に流す

### 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
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	
ノワール・コレクション・ペルーに対して3%	

1. ノワール・コレクション・ペルーとピュア・ココアバターを溶かし、テンパリングをとり、トランベする

## SPROUT -新芽-

### スナック

#### 1. サブレ・トンカ

無塩バター	130 g
粉糖	70 g
卵黄	38 g
塩	2.5 g
アーモンドプードル(皮剥き 50 メッシュ)	30 g
小麦粉	216 g
フェーヴ・ドゥ・トンカ	2.5 g

1. 無塩バターと粉糖を混ぜて、卵黄と塩を入れる
2. アーモンド・プードルと小麦粉をふるいにかけて、フェーヴ・ドゥ・トンカはみじん切りにしておく
3. 全ての材料を混ぜて、生地を休ませる
4. 4mm厚にのばし、焼き上げる

#### 2. カラメル・エキゾチック

グラニュー糖	60 g
生クリーム 35%	78 g
トレハロース	30 g
ビュレダブリコ	10 g
ビュレマング	20 g
ビュレパッション	20 g
クエン酸	1 g
無塩バター	20 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5 g
はちみつ栗	5 g
ラム酒	5 g

1. グラニュー糖を溶かし、程よく色がついたところで生クリームとトレハロースを加え、117℃まで加熱する
2. 1に3種のビュレとクエン酸を加え、117℃まで加熱する
3. 火を止めた後、無塩バター、ピュア・ココアバター、はちみつ栗、ラム酒を加える
4. 5mm厚に流す
5. 固まってから、パトン状にカットする

BY KOUDEI UEGAKI (LE FLEUVE)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. ジェンドゥーヤ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	380 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	90 g
ひまわりオイル	110 g
ノワゼットオイル	70 g

1. チョコレートを合わせて溶かしておく
2. 1にオイルを加え、テンパリングをとる

### 4. ガルニチュール・ダブリコ

セミドライアプリコット	185 g
ラム酒	7 g

1. セミドライアプリコットとラム酒をマリネする

### 5. モンタージュ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	1000 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	200 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	50 g

1. サブレ・トンカにチョコレートを片面にのみ塗る
2. 上面にジェンドゥーヤを薄く塗る
3. 2の上にバトン状にカットしたカラメル・エキゾチックを並べる
4. カラメルとカラメルの上にジェンドゥーヤを流し、その上にガルニチュール・ダブリコを埋め込む
5. 残りのジェンドゥーヤを流し、固める
6. カットし、トランペする

BY KOUDAI UEGAKI (LE FLEUVE)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



(上) RCE - ファルス -  
 (下) AUBE - オーブ -

## AUBE - オーブ - ボンボンショコラ

### 1. パート・ド・フリユイ・アブリコ

アブリコットピューレ	75 g
水あめ	7.5 g
ペクチン LMSN	2 g
グラニュー糖	83 g
ケレモル	2 g
水	2 g

1. アブリコットピューレ、水あめ、ペクチンLMSN、グラニュー糖を一緒にして沸かす
2. ケレモル、水を一緒にしたものに加え、よく混ぜたらカードルに流す

### 2. プラリネ・ノワゼット

プラリネノワゼット	50 g
ノワゼットホール	100 g
グラニュー糖	100 g
ヘーゼルナッツオイル	13 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	10 g
ノワール・セレクシオン(ベルコラーデ)	5 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	3 g

1. ローストしたノワゼットホール、グラニュー糖でキャラメリゼをし、ロボクーブで粉碎し、アーモンドピュアオイルを加えプラリネを作る
2. 1のプラリネ・ノワゼット(50g)に、レ・コレクシオン・ベネズエラ、ノワール・セレクシオン、ピュア・ココアバターを加え、パーミックスをかけてなめらかにする
3. パート・ド・フリユイ・アブリコを流したカードルの上に流す

BY TOSHIHIKO KOYANAGI (アステリスク)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

### 3. ガナッシュ・アプリコ・ジャスマン

牛乳	30 g
ジャスマン(茶葉)	7 g
トリモリン	11 g
<b>レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)</b>	170 g
アプリコットピューレ	42 g
グラニュー糖	12 g
無塩バター	8 g
アプリコトリキュール	5.5 g

1. 牛乳43gにジャスマンを10分アンフュゼする
2. 裏漉して30gに調整し、再沸騰させ、トリモリン、レ・コレクシオン・ベネズエラに合わせたものに加える
3. アプリコットピューレ、グラニュー糖を沸騰させ、2に加え、ガナッシュを作る
4. 無塩バター、アプリコトリキュールを加え、バーミックスをかけてカードルに流す

### 4. デコラシオン

<b>ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)</b>	200 g
<b>ノワール・セレクシオン(ベルコラーデ)</b>	200 g

1. 合わせた2種のチョコレートをテンパリングし、カードルに流したセンターの両面に薄くぬる
2. 1.5cm×4.5cmにカットし、トランペする

## FARCE -ファルス- スナック

### 1. ムラング・シトロン

卵白	123 g
乾燥卵白	4 g
グラニュー糖	34 g
粉糖	34 g
シトロンゼスト	48 g

1. 卵白、乾燥卵白、グラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る
2. 粉糖、シトロンゼストを加え、卵状に絞り、コンベクションオープンで120℃150分で焼成する

### 2. ガナッシュ・プラリネ・シトロン

プラリネ・ノワゼット	142 g
ノワゼットホール	200 g
グラニュー糖	200 g
ヘーゼルナッツオイル	20 g
<b>ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)</b>	24 g
生クリーム(35%)	29 g
グラニュー糖	14 g
レモンゼスト	1 個分
レモンピューレ	32 g
ジュベシトロン	1.8 g

1. ノワゼットホール、グラニュー糖、アーモンドピュアオイルでプラリネ・ノワゼットを作る
2. 1のプラリネ・ノワゼット(142g)に、ピュア・ココアバター、生クリームを加える
3. グラニュー糖、レモンゼスト、レモンピューレを沸かして裏漉ししたものを加える
4. 乳化させ、ジュベシトロンを加えてムラングに流す

BY TOSHIHIKO KOYANAGI (アステリスク)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. パート・ド・フリユイ・フリーズ

フリーズピューレ	100 g
グラニュー糖	100 g
トリモリン	20 g
グラニュー糖	14 g
ペクチン LMSN	2 g
ケレモル	2.8 g
水	2.8 g

1. フリーズピューレ、グラニュー糖 (100g)、トリモリンを沸かし、そこにグラニュー糖 (14g) とペクチン LMSN を合わせたものを加えて煮詰める
2. 煮詰まったら、ケレモル、水を合わせたものを加えて冷ます
3. 冷めたら、ガナッシュ・プラリネ・シトロンを絞ったところに絞る

### 4. クリステアン・ノワゼット

ノワゼット・キャラメリゼ	120 g
ノワゼットホール	100 g
水	15 g
グラニュー糖	50 g
プラリネ・ノワゼット (ガナッシュ・プラリネ・シトロンで参照)	35 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	57 g

1. ノワゼット・ホール、水、グラニュー糖でキャラメリゼする
2. ノワゼット・キャラメリゼ (120g) を細かく砕く
3. プラリネ・ノワゼット、レ・セレクションを溶解し、2を加えて合わせてムラングにしきつめる

### 5. ショコラタッセ

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	30 g
グラニュー糖	20 g

1. ノワール・セレクション、グラニュー糖を溶かす
2. 薄くのばして丸で抜き、かためる

### 6. デコラシオン

レ・セレクション(ベルコラーデ)	200 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	60 g

1. レ・セレクション、ピュア・ココアバターを合わせてテンパリングする
2. メレンゲの表面上掛けする

BY TOSHIHIKO KOYANAGI (アステリスク)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



(上)クロッカカン・リ・スフレ・ノワゼット・マンダリン・パッション  
 (下)アールグレイ・フランボワーズ

## アールグレイ・フランボワーズ ボンボンショコラ

### 1. プラリネ・アマンド・ショコラ・オ・レ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	45 g
アーモンド・プラリネ 60(ベルコラーデ)	64 g
フォユティエヌ	22 g

- レ・エクストラのテンパリングをとり、他の材料と合わせてカードルにのぼす(カードル270×120×3)

### 2. パート・ド・フリユイ・フランボワーズ

フランボワーズピューレ	60 g
ベクチン(イエローリボン)	2 g
グラニュー糖	6 g
グラニュー糖	60 g
トリモリン	12 g
水あめ(ハローデックス)	12 g
酒石酸	0.6 g
水	0.6 g

- フランボワーズピューレを鍋で温め、ベクチンとグラニュー糖(6g)を合わせたものを入れ混ぜる
- 1が沸いてきたら酒石酸と水以外の材料を入れ、105℃まで煮つめる
- 2が105℃になったら、火を止めて水に溶いた酒石酸を入れて混ぜる
- すぐにカードルに流す(カードル270×120×3)

BY YOSHIKI NAGAO (アグネスホテル徳島)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

### 3. ガナッシュ・ショコラ・ブラン・アールグレイ

生クリーム 35%	78 g
アールグレイ (茶葉)	7.5 g
アールグレイペースト	0.75 g
グラニュー糖	16 g
ブラン・アンターンス (ベルコラーデ)	112 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ (ベルコラーデ)	19 g
無塩バター	8 g
ゲランドの塩	0.5 g

1. 生クリームを鍋に入れて、火にかけ沸いたら、アールグレイを入れ、5分間蒸らす
2. 1を濾して78gになるように分量外の生クリームを足し、アールグレイペーストを混ぜる
3. グラニュー糖を鍋にかけて焦がし、2を入れてキャラメルを作る
4. ブラン・アンターンスとレ・コレクシオン・ベネズエラに3を入れ、ガナッシュにする
5. 40℃くらいになったら、無塩バターと塩を加えてスティックミキサーで整える
6. パート・ド・フリユイ・フランボワーズの上に同じカードル2枚を重ねてガナッシュを流す

### 4. 組み立て・仕上げ

レ・セレクシオン (ベルコラーデ)
ブラン・セレクシオン (ベルコラーデ)
(トランベ用)
ノワール・セレクシオン (ベルコラーデ)
ノワール・アンターンス (ベルコラーデ)

1. 全てのカードルから外して、プラリネ・アマンド・ショコラ・オ・レの両面にミルクチョコレートで薄くのばす
2. ガナッシュ・ショコラ・ブラン・アールグレイの上に、レ・セレクシオンを薄くのばして裏返す。パート・ド・フリユイ・フランボワーズの面に1をはりつける
3. 2を裏返して2cm×3cmにカットする
4. ノワール・セレクシオン2に対し、ノワール・アンターンスを1の割合で混ぜ、トランベしてブラン・セレクシオンのデコレーションをのせる

## クロッカン・リ・スフレ・ノワゼット・マンダリン・パッション スナック

### 1. シュトロイゼル・カカオ

無塩バター	60 g
アーモンド・ブードル	60 g
カソナード	60 g
強力粉	52 g
ココアパウダー (ベルコラーデ)	8 g

1. 全ての材料をフードプロセッサーで合わせて3mmにのばして冷凍庫に入れる
2. 楕円の型で抜き、フレキシパンに入れて170℃のオーブンで15分焼く

### 2. ヘーゼルナッツのクロッカン

ヘーゼルナッツ	80 g
グラニュー糖	40 g
水	13 g
ピュア・ココアバター (ベルコラーデ)	4 g

1. ヘーゼルナッツをローストしておく
2. グラニュー糖と水を沸かして118℃で1を入れてクリスタリゼする。ピュア・ココアバターを入れる

BY YOSHIKI NAGAO (アグネスホテル徳島)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. クロッカシ・リ・スフレ・ノワゼット

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	60 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	90 g
アーモンド・ブラリネ 60(ベルコラーデ)	12 g
リ・スフレ	60 g
ヘーゼルナッツのクロッカシ	90 g

1. チョコレートのテンパリングをとって、全ての材料を混ぜ合わせる
2. オーバル型のフレキシパンに15gずつ入れてならす

### 4. ガナッシュ・ショコラ・ブラン・マンダリン・パッション

マンダリンピューレ	12.5 g
パッションピューレ	12.5 g
無塩バター	23.5 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	112.5 g
グレナデンシロップ	7.5 g
マンダリンコンサントレ	3 g
パッソア	2.5 g
クエン酸	0.4 g
水	0.4 g

1. マンダリンピューレ、パッションピューレ、無塩バターを沸かして、ブラン・アンターンスに入れて混ぜる
2. 残りの材料を全て入れて、スティックミキサーをかけて整える
3. ポッシュに入れて冷ます

### 5. ブラリネ・アマンド・ココ

グラニュー糖	70 g
水	20 g
アーモンド(マルコナ)	50 g
ココナッツファイン	20 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	80 g

1. グラニュー糖と水を沸かして、118℃になったら、アーモンドを入れてキャラメリゼする。色があまりつかないうちに、ココナッツを入れて結晶化したらすぐに取り出して冷ます
2. 1をロボクーブにかけてペーストにする
3. レ・アンターンスをテンパリングして2を合わせる
4. クロッカシ・リ・スフレ・ノワゼットの上に7gずつ流して、ピストレをしたシュトロイゼル・カカオで蓋をする

### 6. 仕上げ

1. クロッカシ・リ・スフレ・ノワゼットのくぼみにガナッシュ・ショコラ・ブラン・マンダリン・パッションを7~8g絞り、チョコレートで蓋をする

BY YOSHIKI NAGAO (アグネスホテル徳島)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



(上) Lune [リュヌ]  
 (下) Soleil [ソレイユ]

## Soleil [ソレイユ]

ボンボンショコラ

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 2017 入賞作品

### 1. ジュレ・ライム

ライムジュース	50 g
レモンジュース	20 g
グラニュー糖	30 g
グラニュー糖	10 g
ペクチン(イエローリボン)	0.2 g
はちみつ	15 g

1. ライムジュース、レモンジュース、グラニュー糖(30g)を鍋に入れ、少し温めたら、グラニュー糖(10g)、ペクチンをよく混ぜ合わせて入れていく
2. 65Brixまで煮つめ、はちみつに入れ冷ます

### 2. ガナッシュ・フランボワーズ・シトロンヴェール

フランボワーズピューレ	100 g
ライムゼスト	1 個分
生クリーム 35%	50 g
フリーズドライフランボワーズ	4 g
ブラン・セレクション・ドミニカンリバリック(ベルコラーデ)	250 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	30 g
トリモリン	15 g
無塩バター	30 g
オードヴィフフランボワーズ	10 g
コンパウンドラズベリー	5 g

1. フランボワーズピューレ、ライムゼストを鍋に入れ火にかけ、沸かす
2. 別の鍋に生クリームを入れ、火にかけ、沸かす
3. 筒状の容器に、ブラン・セレクション・ドミニカンリバリック、溶かしたピュア・ココアバター、トリモリン、コンパウンドラズベリー、フリーズドライフランボワーズを入れ、そこに1と2をパッセしながら入れる
4. パーミックスをかけ、40℃になったら、無塩バター、オードヴィフフランボワーズを入れ、再びパーミックスをかける

### 3. プラリネ・ヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツホール(ロースト)	200 g
粉糖	200 g

1. ヘーゼルナッツをローストして、冷まし、粉糖と合わせロボクーブにかける

### 4. ピスタチオ・キャラメリゼ

イラン産ピスタチオホール(ロースト)	100 g
グラニュー糖	100 g

1. グラニュー糖でキャラメルを作り、ローストしたピスタチオをからめ、ロボクーブにかける。少し粒が残るようにする

### 5. ジェンドゥーヤ・ピスタチオ・ノワゼット

プラリネ・ヘーゼルナッツ	225 g
ピスタチオペースト	45 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	60 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	45 g
ピスタチオ・キャラメリゼ	50 g

1. プラリネ・ヘーゼルナッツ、ピスタチオペースト、ノワール・コレクション・ペルーをボウルに入れ、45℃にする。溶かしたピュア・ココアバターも加える
2. テンパリングをして30℃に調節して、ピスタチオ・キャラメリゼを混ぜる

### 6. トランペチョコレート

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
転写シート	

1. 球体のシリコンに、ガナッシュ・フランボワーズ・シトロンヴェールを半分入れ、ジュレ・ライムを中心に絞り、再びガナッシュを流し、冷やし固める
2. ジェンドゥーヤ・ピスタチオ・ノワゼットを2.5cmの球体シリコン型に1/3量流し、1を入れ、再びジェンドゥーヤ・ピスタチオ・ノワゼットを流し、冷やし固める
3. ノワール・アンターンスをテンパリングして、トランペして、転写シートを上面にのせ、仕上げる

## Lune [リュヌ] スナック

### 1. フロランタン・ノワゼット

無塩バター	75 g
粉糖	55 g
全卵	15 g
レモン表皮	0.8 個
ノワゼットブードル	37.5 g
薄力粉	80 g
塩	0.5 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	20 g
無塩バター	45 g
はちみつ	22.5 g
グラニュー糖	45 g
生クリーム 47%	27 g
ヘーゼルナッツ 8 割(ロースト)	120 g
バニラペースト	1.5 g

1. ポマード状の無塩バター(75g)をミキサーボウルに入れ、粉糖を混ぜ合わせる
2. 全卵、レモン表皮を少しずつ入れつないでいく
3. ノワゼットブードル、薄力粉、塩、ココアパウダーを合わせてふるい、軽く合わせる
4. 冷蔵庫で休ませ、2mm厚にのばし、菊型で抜き、フレキシパンにフォンセする
5. 無塩バター(45g)、はちみつ、グラニュー糖、生クリーム、バニラペーストを鍋に入れ、沸かしヘーゼルナッツを入れ混ぜ、OPPにはさんで薄くのし、丸抜型でぬく
6. 4に5を入れ、上下170℃のオープンで20分焼成する

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 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 2. ガナッシュモンテ・トンカ

生クリーム 35%	80 g
トンカ豆	2 粒
トレモリン	20 g
<b>レ・セレクション(ベルコラーデ)</b>	335 g
エキゾチックピューレ	60 g
無塩バター	20 g

1. 生クリーム、砕いたトンカ豆、トレモリンを合わせて沸かす。5分アンフィゼする
2. 45%に溶かしたレ・セレクションに1をパッセしながら少しずつ注ぎながら混ぜる。少しずつ繋いでいく。エキゾチックピューレも温め、混ぜ合わせる。しっかりと乳化させる
3. ラップにはさみ、冷蔵庫で休ませる
4. ミキサーボウルに休ませた3と無塩バターを入れて立てる

## 3. パート・ド・フリユイ・エキゾチック

エキゾチックピューレ	100 g
グラニュー糖	20 g
トレハロース	20 g
水あめ	40 g
グラニュー糖	10 g
ペクチン(イエロー)	4 g
酒石酸	1.2 g
水	1.2 g

1. エキゾチックピューレ、グラニュー糖(100g)、トレハロース、水あめを鍋に入れ、加熱する。40℃になったらグラニュー糖(10g)、ペクチンを混ぜ合わせたものをたまにならのように混ぜながら合わせる
2. 65Brixまで煮つめ、酒石酸と水を混ぜ合わせたものを混ぜ合わせ、ドロッパーでフレキシパンに流していく。常温で冷ます

## 4. ロイヤルティーマ・ノワゼット

<b>レ・セレクション(ベルコラーデ)</b>	60 g
ブラリネ・ノワゼット	15 g
ロイヤルティーマ	47.25 g

1. レ・セレクションを45℃に溶かし、ブラリネ・ノワゼットと合わせる。テンパリングをとり、ロイヤルティーマと合わせる

## 5. ブラリネ・ノワゼット

ヘーゼルナッツホール(ロースト)	200 g
粉糖	200 g

1. ローストしたヘーゼルナッツホールと粉糖をロボクーブにかけ、冷蔵庫で休ませる

## 6. 仕上げ

<b>レ・アンターンス(ベルコラーデ)</b>	適量
<b>ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)</b>	適量
流星	適量

1. フロランタン・ノワゼットに、レ・アンターンスとピュア・ココアバターを混ぜ合わせたものを吹きつける。少し冷やし固める
2. 1を2つで一組とし、片方にロイヤルティーマ・ノワゼットを3g敷き詰め、ガナッシュモンテ・トンカ、パート・ド・フリユイ・エキゾチック、ガナッシュモンテ・トンカの順で絞りのせていく。もう一方のフロランタン・ノワゼットでサンドする
3. レ・アンターンスを45℃に溶かし、テンパリングをとり、トランペする。模様をつけるため、エアブラシでエアを吹きつけ、余分なショコラを落とす
4. 流星を吹きつけ、仕上げる

BY YOJI HOSHI (パティスリー アプラノス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



(上) Oeuf  
 (下) DNA

## DNA

### ボンボンショコラ

#### 1. ガナッシュ・ポムペール

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	60 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)	40 g
ポムペールビュレ	34 g
ソルビトール	5 g
無塩バター	10 g
グリーンアップルリキュール	4 g
アップル濃縮ペースト	4 g

1. ショコラをレンジで溶かす
2. ポムペールビュレとソルビトールをレンジで温め、1を3回に分けて加え、乳化させる
3. 2にポマード状にした無塩バターを加え、混ぜる
4. 3にグリーンアップルリキュール、アップルペーストを加え、混ぜる

#### 2. ガナッシュ・フュメ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	50 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	70 g
燻製林檎の木のチップ	適量
生クリーム 35%	62 g
トリモリン	15 g
無塩バター	20 g

1. チョコレートを刻み、林檎のチップで燻製をする
2. 1のチョコレートをレンジで溶かす
3. 生クリームとトリモリンを沸騰させ、2のチョコレートに3回に分けて加え、乳化させる
4. ポマード状にした無塩バターを加え、混ぜる

BY TOGO MATSUDA (ラ・パティスリー・ベルジュ)  
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

### 3. フィアンティーヌ・ショコラ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	13 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	13 g
ブラリネ・ノワ	38 g
フィアンティーヌ	38 g

#### (ブラリネ・ノワ)

1. グラニュー糖と塩を溶かし、カソナードを加え、キャラメリゼする
2. 1にローストしたくるみを入れて、からめて鉄板にあげ、冷やす
3. 冷めたらロボクーブにかけ、ペースト状にする
4. テンパリングしたチョコレートにブラリネ・ノワとフィアンティーヌを加え、混ぜる
5. OPの上にして麺棒で薄くのばす

### 4. モンタージュ

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	50%
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	50%

1. ガナッシュ・ポムベールをシリコン型に厚さ5mmになるように流す。その上にガナッシュ・フュメを厚さ5mmになるように流す
2. フィアンティーヌ・ショコラを六角型にぬき、ガナッシュ・フュメの上におく
3. クリスタリゼし、ノワール・セレクションとノワール・アンターンスで同割したチョコレートでエンローピングする

## Oeuf スナック

### 1. ギモーブ・ショコラ・エキゾチック

トリモリン	26 g
エキゾチックピューレ	52 g
グラニュー糖	80 g
板ゼラチン	3 g
ソルビトール	35 g
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	25 g

1. トリモリンとエキゾチックピューレとグラニュー糖を鍋で110℃まで温める
2. 1をふやかした板ゼラチンとソルビトールの中に入れ、ミキサーで泡立てる
3. 40℃ぐらいに下がったら、ノワール・アンターンスを入れて混ぜる

### 2. コンフィチュール・エキゾチック

バナナピューレ	45 g
エキゾチックピューレ	135 g
グラニュー糖	90 g
ペクチン	2 g

1. ピューレを鍋に入れ、温める
2. 1にグラニュー糖とペクチンを入れて、102℃まで煮つめる

BY TOGO MATSUDA (ラ・パティスリー・ベルジュ)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

### 3. ガナッシュモンテ・エキゾチック

生クリーム 35%	25 g
トリモリン	8 g
ソルビトール	8 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	68 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	15 g
エキゾチック・ピュレ	35 g
ホワイトラム	5 g

1. 生クリームとトリモリンとソルビトールを沸騰させ、溶かしたチョコレートを3回に分けて入れ、乳化させる
2. 温めたピュレを加え混ぜ、ホワイトラムを入れて混ぜる

### 4. サブレ・ショコラ・ココ

無塩バター	180 g
グラニュー糖	120 g
全卵	85 g
塩	4 g
クリミビット(PJ)(ピュラトス)	30 g
アーモンドパウダー	30 g
薄力粉	250 g
ベーキングパウダー	1 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	35 g
ココファイン	50 g
ピュア・ココアパウダー(ベルコラーデ)	適量

1. ポマード状にした無塩バターにグラニュー糖を入れて混ぜる
2. 全卵を入れ、乳化させる
3. 塩、クリミビット(PJ)、アーモンドパウダーを入れて混ぜる
4. 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアパウダー、ココファインを入れて混ぜる
5. 2mmにのしたサブレ・ショコラ・ココを150℃のオーブんで20分焼く。冷めたらピュア・ココアバターを噴きつける

### 5. 仕上げ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
------------------	----

1. オバールのシリコンを使い、レ・アンターンスで器を作る
2. サブレ・ショコラ・ココの上に、コンフィチュール・エキゾチックを絞る。5mmにのしたガナッシュ・エキゾチックをのせる
3. ギモーブ・ショコラ・エキゾチックを1の器に絞り、その上に2を絞る
4. 表面に飾りをする

BY TOGO MATSUDA (ラ・パティスリー・ベルジュ)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017 入賞作品

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

[www.belcolade.jp](http://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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation