



  
**Belcolade**  
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
 Award 2018

(上) PUISSANT  
 (下) MAGNIFIQUE

# MAGNIFIQUE

## ボンボンショコラ

### 1. ガナッシュ・オ・テ

(12cm×36cm)

生クリーム 35%	27.3 g
牛乳	13 g
グルコース	4 g
紅茶 (ダマンフレール 7パフューム)	1.5 g
レ・エクストラ (ベルコラーデ)	45 g
ノワール・スーペリヤー (ベルコラーデ)	11.5 g
ピュア・ココアバター (ベルコラーデ)	8.5 g

1. 生クリーム、牛乳、グルコースを沸かす
2. 茶葉を1に加え、5分蒸らした後、茶葉を取り除く
3. 溶かしたレ・エクストラ、ノワール・スーペリヤー、ピュア・ココアバターに2を加え、乳化させる
4. 38℃で使用する

### 2. パート・ド・フリユイ・タイベリー

タイベリーピューレ	33.3 g
ストロベリーピューレ	26.6 g
トレハロース	23 g
ペクチン	2 g
グラニュー糖 B	16 g
クエン酸	0.66 g
水	0.66 g

1. タイベリーピューレ、ストロベリーピューレ、トレハロースを鍋に入れ、60℃に温める
2. ペクチンとグラニュー糖を合わせたものに加え、糖度75℃まで煮詰める
3. 浄水で溶いたクエン酸を加え、4mm厚にのばす
4. 楕円形の抜型で抜いておく

[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. プラリネ・フレーズ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	4.4 g
ピュア・ココアバター(ピュラトス)	2.6 g
アーモンド・プラリネ 60(ピュラトス)	19 g
フィユティーマ	3.6 g
イチゴパウダー	0.8 g

1. レ・エクストラ、ピュア・ココアバターをテンパリングを行う
2. アーモンド・プラリネ60を加える
3. 砕いたフィユティーマとイチゴパウダーを加え、よく混ぜる

### 4. モンタージュ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
チョコレート色素(金)	適量
チョコレート色素(赤)	適量

1. シリコン型の側面にOPPフィルムを貼っておく
2. プラリネ・フレーズを絞る(1.5g/個)
3. ガナッシュ・オ・テを絞る(1.5g/個)
4. パート・ド・フリユイ・タイベリーを中心に置く
5. ガナッシュ・オ・テを型すりきりまで絞る
6. 結晶化したら型から外し、OPPフィルムを取り除く
7. ノワール・アンターンスでコーティングし、模様をつけ完成させる

# PUISSANT

## スナック

### 1. ブラウニー

無塩バター	76 g
グラニュー糖	104 g
ノワール・スーペリヤー(ベルコラーデ)	60 g
薄力粉	27.6 g
塩	0.3 g
クルミ	70 g

1. 無塩バターとグラニュー糖をすり混ぜる
2. 全卵を加え、ミキサーでたてる
3. 溶かしたノワール・スーペリヤーを加える
4. 薄力粉と塩を加え、ゴムベラで混ぜ合わせる
5. ローストしたクルミを加え、170℃のオーブンで30分焼成する
6. 6cm×2cm、高さ5mmにカットしておく

### 2. ガナッシュ・マールドシャンパーニュ

マールドシャンパーニュ	15 g
生クリーム 35%	32 g
トリモリン	2.4 g
グルコース	3.2 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	53.6 g
マールドシャンパーニュ	6.4 g
無塩バター	2.4 g

1. マールドシャンパーニュ(15g)を火にかけ、アルコールをとばす
2. 1と生クリーム、トリモリン、グルコースを沸かす
3. ブラン・アンターンスと合わせ、乳化させる
4. マールドシャンパーニュ(6.4g)、無塩バターを加え、さらに乳化させる
5. 32℃で使用する

BY YUTA IMAI (株式会社ベストプランニング)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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・オレンジ

生クリーム	32.5 g
マンダリンピューレ	13.3 g
グルコース	3.5 g
オレンジゼスト	0.7 g
ノワール・コレクション・エカドル(ベルコラーデ)	30 g
ノワール・スーベリヤー(ベルコラーデ)	20 g

1. 生クリーム、マンダリンピューレ、グルコース、オレンジゼストを沸かす
2. ノワール・コレクション・エカドル、ノワール・スーベリヤーを溶かし、1を加え乳化させる
3. 38℃で使用する

### 4. ショコラ・パフ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	14 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	1 g
モルトパフ	5 g

1. レ・エクストラとピュア・ココアバターを合わせ、テンパリングする
2. モルトパフを加え、混ぜながら結晶化させる

### 5. モンタージュ

レ・エクストラ(ベルコラーデ)	適量
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	適量
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. シリコン型にブラウニーを敷きこむ
2. ガナッシュ・マールドシャンパーニュを流す(4g/個)
3. ガナッシュ・オレンジを流す(5g/個)
4. ショコラ・パフをのせる(1g/個)
5. レ・エクストラとピュア・ココアバターを混ぜ、コーティングする
6. ノワール・アンターンスで模様をつけ、完成させる

BY YUTA IMAI (株式会社ベストプランニング)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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



Japan Belcolade  
Award 2018



(上) ZAKUTORO  
(下) ENTREMETS

# ENTREMETS

ボンボンショコラ

## 1. 苺のパート・ド・フリユイ

フリーズドライストロベリーパウダー	18 g
フリーズドライフランボワーズパウダー	3 g
トックブランシュフレーズ	15 g
フランボワーズオードヴィー	7 g
アルザスフレーズ	8 g
ハローデックス	50 g
アマミール	50 g
グラニュー糖	20 g
粉寒天	4 g
ペクチン	2 g
水	30 g

- 2種類のフリーズドライパウダー、トックブランシュフレーズ、フランボワーズオードヴィー、アルザスフレーズ、ハローデックス、アマミールを耐熱容器に全て入れ、ブレンダーできれいに合わせる。レンジで沸かす
- グラニュー糖、粉寒天、ペクチン、水も別の耐熱容器に入れ、すり合わせし、水を合わせる。レンジで沸かす
- 1と2を合わせ、もう一度レンジで沸かす
- 出来上がったら、5mm厚の型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める

## 2. 抹茶のガナッシュ

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	150 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	50 g
抹茶粉	8 g
生クリーム 35%	20 g
水	15 g
トックブランシュ抹茶	5 g
ハローデックス	10 g
トリモリン	10 g
無塩バター	20 g

- ブラン・セレクション、ピュア・ココアバターをあらかじめ溶かしておく
- 1に抹茶粉を入れ、ダマにならないように合わせておく
- 生クリーム、水、トックブランシュ抹茶、ハローデックスをプラスチック容器に入れ、レンジで沸かす
- 2、3とトリモリン、無塩バターを加え、ブレンダーを使いきれいに乳化させる
- 冷やし固めた苺のパート・ド・フリユイの上に6mmの型をセットし、流し込む
- 室温16℃でしっかり結晶化させる
- 固まったら、1.2cm×4cmにカットしておく

[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. レモンオイルガナッシュ

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	150 g
DKSH ファーム	100 g
冷凍レモンゼスト	10 g
バニラ棒	1/4 本

1. ブラン・セレクションはあらかじめ溶かしておく
2. DKSHファーム、冷凍レモンゼスト、バニラ棒をプラスチック容器に入れ、レンジで温めて香りを移す
3. こし器でゼスト、バニラのさやを取り除き、75gをブラン・セレクションと合わせ(残りのオイルはアーモンド・ブラリネに使用)
4. テンパリングをとり、型のシリコンモールドに少量絞り入れ、カットしておいたガナッシュを萁の層を下にして空気が入らないように入れていく
5. ガナッシュに蓋をするように、もう一度絞り入れる。  
※アーモンド・ブラリネ用に2mm程度型より低くしておく

### 4. アーモンド・ブラリネ

グラニュー糖	50 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	80 g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	20 g
レモンオイル	20 g
アーモンドホール(皮付・ロースト)	100 g
アーモンド・ブラリネ 60(ピュラトス)	20 g

1. グラニュー糖をアメ状のキャラメルにしておく
2. レ・コレクション・ベネズエラ、ブラン・セレクション、レモンオイルはあらかじめ溶かしておき、全ての材料を合わせ、ブレンダーでブラリネを作る
3. 25℃まで温度を落とし、レモンオイルガナッシュの上に2mm分流し入れる
4. 冷蔵庫で冷やし固めたら、型から外し、2.5cmでカットする

### 5. 仕上げ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
パールパウダー(金)	適量
パールパウダー(赤)	適量
アルコール	適量

1. レ・アンターンスでトランベする
2. それぞれアルコールで溶かしておき、ハケで金、赤の順でデコレーションしていく

# ZAKUTORO

## スナック

### 1. イチジク漬け込み

マデラワイン	80 g
黒糖	50 g
ドライイチジク	150 g

1. マデラワイン、黒糖を沸かす
2. 真空袋に入れておいたドライイチジクに注ぎ入れ、真空にして漬けておく

BY HIKARU OKUNO (CACAO TIER GOKAN)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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. イチジクパート

漬け込みイチジク	150 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	65 g
カルヴァアス	10 g

1. 全てプラスチック容器に入れ、レンジにかける
2. チョコレートが溶けたら、ブレンダーでペーストにし、絞り袋に入れておく

## 3. カフェ・キャラメル

生クリーム 35%	60 g
インスタントコーヒー	3.5 g
グラニュー糖	50 g
トリモリン	55 g
無塩バター	20 g
エスプレッソリキュール	15 g
レ・キャラメル(ベルコラーデ)	60 g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	30 g

1. 生クリーム、インスタントコーヒーを容器に入れ、レンジにかけ、沸かしておく
2. グラニュー糖、トリモリンを手鍋に火にかけ、キャラメルを炊いていく
3. いい色になったら無塩バターを加え、しっかり乳化させる
4. 1を入れ、乳化させる
5. リキュールを合わせ
6. 熱いうちにレ・キャラメル、ブラン・セレクションと合わせ、しっかり乳化させる
7. 絞り袋に入れておく

## 4. プラリネ・オランジュ

ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	30 g
冷凍オレンジゼスト	4 g
フィアンティーヌ	50 g
グラニュー糖	40 g
ヘーゼルナッツホール(皮むき・ロースト)	100 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	70 g

1. ピュア・ココアバター、冷凍オレンジゼストをプラスチック容器に入れ、レンジで温め香りを移す
2. こし器でゼストを取り除き、フィアンティーヌとあわせておく
3. アメ状のキャラメルにしたグラニュー糖とヘーゼルナッツ、レコレクション・ベネズエラ、フィアンティーヌの7割程の分量をロボクーブに入れ、プラリネを作る
4. 出来上がったら、残りのフィアンティーヌを合わせ
5. 25℃まで温度を落としたら、型に絞り込む(6g/個)
6. イチジクパート、カフェ・キャラメルの順に絞り込み、24gになるようにもう一度プラリネ・オランジュを絞り入れる
7. 冷蔵庫で冷やし固め、型から外しておく

## 5. 仕上げ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
ノワール・コレクション・エカドル(ベルコラーデ)	適量

1. レ・アンターンスとノワール・コレクション・エカドルを3:1の割合でブレンドし、プラリネをトランベする
2. 固まったら、ノワール・コレクション・エカドルでデコレーションする

BY HIKARU OKUNO (CACAOTIER GOKAN)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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





Japan Belcolade  
Award 2018



(上) BONHEUR SOUVENIRS  
(下) EUN GRAIN DE BONHEUR

# UN GRAIN DE BONHEUR

ボンボンショコラ

## 1. クリスティヤン

ジャンドウジャ	130 g
フィユティーヌ	55 g
塩	1 g

1. ジャンドウジャを溶かし、塩を入れ、フィユティーヌを合わす
2. カードルにのぼす

## 2. ガナッシュ・レ・セレクション・マンゴー

オレンジアメールピューレ	40 g
マンゴーピューレ	70 g
水あめ	22.5 g
トリモリン	22.5 g
粉末ソルビトール	15 g
レ・セレクション(ベルコラーデ)	275 g
ビュア・ココアバター(ベルコラーデ)	30 g
無塩バター	25 g

1. オレンジアメールピューレ、マンゴーピューレ、水あめ、トリモリン、粉末ソルビトールを鍋に入れ、火にかける
2. レ・セレクションとビュア・ココアバターを溶かす
3. 1と2を乳化させ、無塩バターを加え、乳化させる
4. パート・ド・フリユイの上に3を入れ、平らにする

[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

クエン酸	1.5 g
水	3 g
白双糖	50 g
ペクチン	3.8 g
白双糖	100 g
マンゴーピューレ	120 g
リンゴジュース	30 g
水あめ	30 g
パッソア	3 g
生姜	3 g

1. クエン酸と水を合わす
2. 白双糖(50g)とペクチンを混ぜ合わす
3. 白双糖(100g)とマンゴーピューレ、リンゴジュース、水あめを鍋にかける
4. 3が40℃になったら、2を入れ、ホイッパーでしっかり混ぜる
5. 4が103℃になったら、パッソアと生姜を入れる
6. カードルにのぼす

### 4. 仕上げ

< コーティング >	
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
< 飾り >	
ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

# BONHEUR SOUVENIRS

## スナック

### 1. サブレ・ショコラ

無塩バター	135 g
グラニュー糖	50 g
フルール・ド・セル	1.7 g
卵白	18 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	36 g
薄力粉	168 g
ローストフラワー	36 g
クルミ	51 g

1. 無塩バター、グラニュー糖、塩をビーターで混ぜる
2. 少し温めた卵白を入れる
3. 30℃以上の状態のノワール・コレクション・ペルーを入れる
4. ふるった薄力粉、ローストフラワーを3に入れる
5. クルミを入れ、一晩ねかす
6. 2mmに伸ばし、50mmにぬく
7. 170℃で90分焼成する

BY SEIJI TAKAICHI (株式会社シュゼット・ホールディングス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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・バニラ

牛乳	25 g
バニラビーンズ	0.2 g
トリモリン	3 g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	75 g

1. 牛乳とバニラビーンズを1日ねかす
2. 翌日、1とトリモリンを鍋に入れ、沸かす
3. 2とブラン・セレクションを乳化させる

## 3. ディスク・ショコラ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	100 g
---------------------	-------

1. テンパリングしたノワール・アンターンスをのぼし、丸50mmで抜く

## 4. クロッカシ・ペカン

グラニュー糖	100 g
水	10 g
ピーカンナッツ	100 g

1. グラニュー糖と水を沸かし、120℃にする
2. ピーカンナッツを入れ、キャラメリゼする

## 5. キャラメル・ムー

生クリーム 35%	50 g
バニラビーンズ	0.5 g
塩	0.7 g
水あめ	10 g
グラニュー糖	125 g
無塩バター	75 g

1. 生クリーム、バニラビーンズを沸かす
2. 1に塩を入れる
3. 水あめとグラニュー糖をキャラメリゼする
4. 3と2を合わす
5. 4に無塩バターを入れ、乳化する

## 6. コーティング・ショコラ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	100 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	10 g

1. ノワール・アンターンスとピュア・ココアバターを合わし、テンパリングをとる
2. 土台のサブレにかける

## 7. コーティング・ショコラ・ブラン

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	50 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	50 g

1. ブラン・セレクションとピュア・ココアバターを合わし、テンパリングをとる
2. 中間のサブレにかける

BY SEIJI TAKAICHI (株式会社シュゼット・ホールディングス)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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



Japan Belcolade  
Award 2018



(上) パー・ド・リ・スフレ・マンゴー・パッション  
(下) ポワールトンカ

## ポワールトンカ

ボンボンショコラ

### 1. プラリネ・アマンド・レ・キャラメル (12cm×36cm)

レ・キャラメル(ベルコラーデ)	40 g
アーモンド・プラリネ 60(ピュラトス)	60 g
フィユティーヌ	20 g

### 2. パート・ド・フリユイ・ポワール ① ②

ポワールピューレ	45 g	55 g
レモン果汁	10 g	5 g
トックブランシュポワール	5 g	5 g
グラニュー糖 A	60 g	60 g
トリモリン	12 g	12 g
水あめ	12 g	12 g
ペクチン NH	2 g	2 g
グラニュー糖 B	6 g	6 g
酒石酸	0.6 g	0.6 g
水	0.6 g	0.6 g

1. 全ての材料をまぜ、カードルにのばす

1. ポワールピューレ、レモン果汁、トックブランシュポワール、グラニュー糖A、トリモリン、水あめを鍋に入れ沸かす
2. ペクチンとグラニュー糖Bを合わせたものを入れ、105℃まで煮詰める
3. 酒石酸と水を合わせたものを入れ、①はカードルに流す。②は、仕込みを終えたガナッシュの上に絞る

[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・トンカ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	46 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	76 g
生クリーム 35%	76 g
トンカ豆(粉末)	1 g
バニラペースト	0.4 g
トリモリン	10 g
無塩バター	5.5 g
メイプルエッセンス	1 滴

1. ノワール・アンターンスとレ・コレクション・ベネズエラを合わせ、溶かしておく
2. 生クリームとトンカ豆を合わせて沸かす
3. シノワで濾した生クリームとバニラペースト、トリモリンを合わせて、再度沸かす
4. 1と2でガナッシュを作り、40℃になったら、無塩バター、メイプルエッセンスを入れ、ハンドブレンダーで乳化させ、カードルに流す

## バー・ド・リ・スフレ・マンゴー・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	36 g
カソナード	36 g
アーモンドパウダー	36 g
強力粉	27 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	7.2 g
塩	0.6 g

1. 全ての材料をフードプロセッサーで混ぜる
2. 1.5mm厚にのばす

### 2. キャラメリゼ・リ・スフレ・ペカン

リ・スフレ	31 g
ペカン	31 g
グラニュー糖	31 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	6 g

1. 手鍋にリ・スフレ、ペカン、グラニュー糖を入れ、キャラメリゼする
2. ピュア・ココアバターを入れ溶かし、パットに広げて冷ます

BY YOSHIAKI NAGAO(アグネスホテル徳島)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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. ロッシュェ・リ・スフレ・ペカン

レ・セレクション(ベルコラーデ)	37.5 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	57 g
アーモンド・ブラリネ 60(ピュラトス)	7.5 g
キャラメリゼ・リ・スフレ・ペカン	94 g

1. 全ての材料を合わせ、厚さ3mmにのばす

### 4. ブラリネ・アマンド・ココ

グラニュー糖	56 g
水	16 g
マルコナアーモンド	72 g
ココナッツファイン	16 g
レ・キャラメル(ベルコラーデ)	64 g

1. グラニュー糖と水を手鍋に入れ、117℃まで煮詰める
2. 軽くローストしたマルコナアーモンドを入れ、キャラメリゼする
3. 最後にココナッツファインを入れ、火をとおす
4. フードプロセッサでペースト状にし、レ・キャラメルと合わせる

### 5. パート・ド・フリユイ・マンゴーパッション

マンゴーピューレ	20 g
パッションピューレ	40 g
トリモリン	12 g
水あめ	12 g
グラニュー糖	66 g
ペクチン NH	2 g
酒石酸	0.68 g
水	0.68 g

1. マンゴーピューレ、パッションピューレ、トリモリン、水あめを沸かす
2. グラニュー糖とペクチンを入れ、105℃まで煮詰める
3. 酒石酸と水を入れ、冷ます

### 6. ガナッシュ・ショコラ・ブラン・マンゴーパッション

マンゴーピューレ	13 g
パッションピューレ	13 g
無塩バター	24 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	114 g
グレナデン	12 g
パッソア	2.5 g
クエン酸	0.4 g
水	0.4 g

1. マンゴーピューレ、パッションピューレ、無塩バターを鍋に入れ沸かし、ブラン・アンターンスと合わせる
2. グレナデン、パッソア、クエン酸、水を入れ混ぜ、バーミックスで乳化させる

BY YOSHIAKI NAGAO(アグネスホテル徳島)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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



  
**Belcolade**  
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade  
 Award 2018

(上)RONDE ~輪舞~  
 (下)AMOUR ~愛~

## AMOUR ~愛~

ボンボンショコラ

### 1. 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	78 g
水あめ	18.5 g
グラニュー糖	9.2 g
ペクチン	2 g
グラニュー糖	87 g
クエン酸	2.1 g

1. フランボワーズピューレと水あめを手鍋に入れ、加熱する
2. グラニュー糖(9.2g)とペクチンを混ぜ合わせ、1に入れ、加熱する
3. グラニュー糖(87g)とクエン酸を入れ、103℃まで煮詰める
4. 2mmのカードルに流す

### 2 ガナッシュ・フランボワーズ

レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	108 g
ノワール・セレクシオン(ベルコラーデ)	26 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	10 g
生クリーム 35%	34 g
トリモリン	10 g
フランボワーズピューレ	54 g
無塩バター	20 g
フランボワーズオードヴィー	6.5 g
グルマンディーズフランボワーズ	1.5 g

1. 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・ココアバターを溶かし、沸かした生クリーム、トリモリンを合わせ、ガナッシュを作る
2. フランボワーズピューレをしっかり加熱し、1と合わせて乳化させる
3. 38℃で無塩バターと合わせ、フランボワーズオードヴィー、グルマンディーズフランボワーズを加え、ハンドブレンダーでしっかり合わせる
4. 4mmのカードルに流す

[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・カルダモン

生クリーム 35%	130 g
カルダモン	4 粒
トリモリン	21 g
ノワール・コレクション・ペルー (ベルコラーデ)	117 g
レ・セレクション (ベルコラーデ)	40 g
無塩バター	28 g

1. 生クリームにカルダモンを入れ、15分アンフィゼする
2. パッセし、1にトリモリンを加え、再度沸騰させ、ノワール・コレクション・ペルー、レ・セレクションと合わせてしっかり乳化させる
3. 38°Cで無塩バターと合わせ、乳化する
4. 6mmのカードルに流す

### 4. モンタージュ

ノワール・アンターンス (ベルコラーデ)	適量
----------------------	----

1. パート・ド・フリユイ・フランボワーズの上に、ガナッシュ・フランボワーズを流し込む
2. その上にガナッシュ・カルダモンを重ね、よく冷やし、固める
3. ガナッシュ・カルダモンの表面にシャプロネする
4. 2.25cmにカットする
5. ノワール・アンターンスでトランペして、表面と裏に模様を入れていく

## RONDE ~輪舞~ スナック

### 1. プラリネ・ノワゼット

バニラ	1 本
グラニュー糖	70 g
ヘーゼルナッツ (ロースト)	200 g
粉糖	70 g

1. バニラを入れた手鍋にグラニュー糖を入れて、キャラメルを作る。バニラのさやは取り除く
2. ヘーゼルナッツ、粉糖、1を合わせロボクーブでペースト状にする

### 2. プラリネ・ノワゼット・ユズ

ノワール・コレクション・ペルー (ベルコラーデ)	14.5 g
レ・アンターンス (ベルコラーデ)	9 g
ノワゼットペースト	45 g
フィアンティーヌ	8.5 g
柚子クリスタル	11.3 g
ピスタチオ (刻み)	4.7 g
ユズオイル	2 g
プラリネ・ノワゼット (1 で作成したもの)	87 g

1. ノワール・コレクション・ペルー、レ・アンターンスを溶かし、全ての材料を合わせる
2. 1つ当たり7g絞る

BY MASASHI YOSHIDA (株式会社シューベルト)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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. キャラメル・ユズ

生クリーム 35%	135 g
バニラ(タヒチ産)	1/4 本
ユズピューレ	25.5 g
ユズゼスト	1/3 個分
水あめ	41 g
グラニュー糖	86 g
ゲランドの塩	1.2 g
無塩バター	49 g

1. 生クリームにバニラを加え、沸かしてパッセする
2. 1にユズピューレ、ユズゼストを加え、再度加熱する
3. 水あめを入れた手鍋にグラニュー糖を加え、キャラメルを作る
4. 3に2を加え、混ぜ合わせる
5. 4に塩、無塩バターを加え、ハンドブレンダーでしっかり乳化する
6. 冷ましたら、プラリネ・ノワゼット・ユズの上に絞る(9g/個)

### 4. ガトーショコラ

無塩バター	200 g
ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	170 g
全卵	180 g
グラニュー糖	270 g
トリモリン	30 g
薄力粉	170 g
アーモンドプードル	52 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	17 g
ベーキングパウダー	6 g

1. 無塩バターとノワール・セレクションを合わせ、60°Cに溶かす
2. 全卵にグラニュー糖、トリモリンをすり合わせ、1と合わせる
3. ふるった粉類を2に加え、ホイッパーでざっくりと合わせる
4. 5号セルクルに流し、160°Cのオープンで35分焼成する
5. 6mmにスライスし、楕円の抜型で生地をぬく

6mm

### 5. アンビバージュ

シロップ(水とグラニュー糖を同割であわせたもの)	25 g
コニャックオレンジ	10 g

1. 水とグラニュー糖を同割で作ったシロップとコニャックオレンジを合わせ、生地にしっかりアンビバージュをする

### 6. モンタージュ

レ・セレクション(ベルコラーデ)	適量
ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	適量

1. 楕円形にレ・アンターンスをムラーージュする
2. プラリネ・ノワゼット・ユズを絞る(7g/個)
3. キャラメル・ユズを絞る(9g/個)
4. アンビバージュしたガトーショコラをつめる
5. ノワール・アンターンスで蓋をする

BY MASASHI YOSHIDA(株式会社シューベルト)  
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 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