



Belcolade

THE FINE BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2018



(上) RASPBERRY SHORT ~ラズベリーショート~
(下) BUCHE ~アマンド・オレンジ・カネル~

BUCHE ~アマンド・オレンジ・カネル~ ボンボンショコラ

1. オレンジ風味のフィアンティーヌ

ノワール・セレクション(ベルコラーデ)	22 g
アーモンド・ブラリネ 60(ベルコラーデ)	14 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	6 g
フィアンティーヌ	16 g
オレンジゼスト	1 g
オレンジパウダー	2 g

1. あらかじめノワール・セレクション、アーモンドブラリネ 60、ピュア・ココアバターを溶かしておく
2. フィアンティーヌ、オレンジゼスト、オレンジパウダーと合わせる

2. ブラン・オレンジ・ガナッシュ

ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	65 g
トレモリン	5 g
生クリーム 35%	12 g
オレンジピュール	22 g
オレンジゼスト	2 g
無塩バター	8 g
オレンジドライ	5 g

1. あらかじめブラン・セレクション、トレモリンを溶かしておく
2. 生クリーム35%、オレンジピュールにオレンジゼストを入れ、沸かして蓋をし、5分間アンフィゼする
3. 2をシノワで裏漉しし、1と合わせてブレンダーで乳化させる
4. 3に無塩バター、オレンジドライを入れ、再度ブレンダーで乳化させる

www.puratos.co.jp

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


Puratos
Reliable partners in innovation

3. ガナッシュ・アマンド・カネル

レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	50 g
トレモリン	7 g
生クリーム 35%	40 g
シナモンカシヤ	2 g
アーモンド・ブラリネ 60(ベルコラーデ)	16 g
無塩バター	9 g
アマレット	4 g

1. あらかじめレ・コレクション・ベネズエラ、トリモリンを溶かしておく
2. 生クリーム35%にシナモンカシヤを入れ、沸かして蓋をし、5分間アンフィゼする
3. 2をシノワで裏渡しし、1に入れ、ブレンダーで乳化させる
4. アーモンド・ブラリネ60、無塩バター、アマレットを3に入れ、再度ブレンダーで乳化させる

4. モンターージュ

レ・セレクション(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
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	適量
チョコレート用色素(オレンジ)	適量
チョコレートパーツ(オレンジ)	適量

1. オレンジ風味のフィアンティーヌを2mm厚のカードルに入れ、パレットナイフでのばす
2. 1の上に3mm厚のカードルを置き、ブラン・オレンジ・ガナッシュを流し入れる
3. 2の上に5mm厚のカードルを置き、ガナッシュアマンドカネルを流し入れ、15~18℃でしっかりと結晶化させる
4. 3の両面にレ・セレクションを塗り、1.5×4cmにカットする
5. 4をテンパリングしたレ・セレクションでトランベし、オレンジ色に着色したブラン・セレクションの上に塗り、金箔をのせ、再度にノワール・アンターンスで作ったチョコレートパーツ(オレンジ)をはりつける

RASPBERRY SHORT

~ラズベリーショート~

スナック

1. ガトー・ショコラ・シトロン

無塩バター	60 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	98 g
生クリーム 35%	30 g
卵白	60 g
ビート糖	50 g
トレハロース	10 g
レモンゼスト	1/3 個分
卵黄	30 g
薄力粉	58 g
ベーキングパウダー	2.5 g
フランボワーズリキュール	適量

1. 無塩バター、ノワール・コレクション・ペルー、生クリーム35%をボールに入れ、湯銭で溶かしておく
2. ミキサーに卵白、グラニュー糖、トレハロース、レモンゼストを入れ、ミキサーでメレンゲを作る
3. 1に2の1/3を入れ、混ぜ合わせ、卵黄を入れて混ぜ合わせる
4. 3にふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、混ぜ合わせる
5. 4に残りのメレンゲを合わせて、紙を敷いた5号のセルクルに流し、平にする
6. 180度のオーブンで19分焼成後、高さ0.5mmにカットし、フランボワーズリキュールをアンピバーージュする

BY KAZUKI YAMAMOTO (菓子工房みずほ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 優勝作品

www.puratos.co.jp

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


Puratos
Reliable partners in innovation

2. コンフィチュール・ラズベリー

冷凍フランボワーズホール	100 g
フランボワーズピューレ	36 g
フレーズピューレ	42 g
グラニュー糖	78 g
花椒	1 g
レモン果汁	6 g
トレハロース	24 g
ペクチン(イエローリボン)	9 g
フランボワーズリキュール	5 g

1. 手鍋に冷凍フランボワーズホール、フランボワーズピューレ、フレーズピューレ、グラニュー糖、花椒を入れ火にかけ、沸騰させる
2. 1にレモン果汁、トレハロースとペクチンを合わせたものを入れ、火にかけ、糖度63まで煮詰める
3. 1が煮詰まったら火を止め、フランボワーズリキュールを入れ、バットに流し冷やしておく

3. 自家製ブラリネ

ヘーゼルナッツ	140 g
グラニュー糖	65 g
水	23 g
ヘーゼルナッツオイル	10 g

1. ヘーゼルナッツをローストする
2. グラニュー糖、水を火にかけシロップを作り、1をキャラメリゼする
3. ロボクープに2とヘーゼルナッツオイルを入れ、ペースト状にする

4. パータ・モルト・ジャンドゥーヤ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	80 g
レ・キャラメル(ベルコラーデ)	60 g
自家製ブラリネ	75 g
モルトパフ	30 g

1. ノワール・アンターンスとレ・キャラメルをテンパリングする
2. 1に自家製ブラリネとモルトパフを合わせる

5. モンターージュ

ノワール・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
レ・セレクション(ベルコラーデ)	適量
チョコレート用色素(赤)	適量
チョコレート用色素(白)	適量
フリーズドライフレーズ	適量

1. 5号のセルクルにフィルムを巻き、パータ・モルト・ジャンドゥーヤを120g流し入れる
2. 1の上にガトー・ショコラ・シトロンを1枚置き、コンフィチュール・ラズベリーを100g流し入れ、その上にガトー・ショコラ・シトロンを置いて、冷蔵庫で冷やす
3. 結晶化したら、10糖分にする
4. 1をテンパリングしたノワール・アンターンスでトランベし、固まる前にテンパリングしたレ・セレクションを線描きし、フリーズドライフレーズを散らす
5. 1の上にノワール・アンターンスで作ったチョコレート・パーツ(丸)を飾る

BY KAZUKI YAMAMOTO (菓子工房みずほ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 優勝作品

www.puratos.co.jp

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


Puratos
Reliable partners in innovation