



(上) JE L'AIME
 (下) MARIONS-NOUS!

MARIONS-NOUS!

ボンボンショコラ

1. パート・ド・フリユイ・オランジュ

オレンジジュース	80 g
オレンジコンサントレ	20 g
グラニュー糖	10 g
水あめ	40 g
トレハロース	20 g
ペクチン(イエローリボン)	4 g
酒石酸	1.2 g
水	1.2 g

1. オレンジジュース、オレンジコンサントレ、グラニュー糖、水あめを小鍋に入れ、火にかける
2. トレハロース、ペクチンを合わせたものを1に加え、Brix60まで煮詰める
3. 火を止め酒石酸、水を加えてよく混ぜ、型に流す(1g/個)

2. ガナッシュ・フロマーージュ・オランジュ

北海道クリームチーズ	48 g
サワークリーム	5 g
オレンジコンサントレ	15 g
生クリーム 35%	20 g
オレンジゼスト	1/2 個
水あめ	10 g
ブラン・セレクション(ベルコラーデ)	110 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	15 g
発酵バター	23 g
コアントロー	5 g

1. 北海道クリームチーズ、サワークリームを温め、なめらかにしてオレンジコンサントレを合わせる
2. 生クリーム、オレンジゼスト、水あめを沸かしたものをパッセしながら1に合わせる
3. ブラン・セレクション、ピュア・ココアバターを40℃に溶かしたものを3回に分けて2に加え、乳化させる
4. 3を38℃に調整し、ポマード状の発酵バターを加え、コアントローを合わせる
5. パート・ド・フリユイ・オランジュを流した上に、流す(4g/個)

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・テ・カネル

水	20 g
ダーズリン(茶葉)	6 g
シナモンスティック	3 g
生クリーム 35%	120 g
オレンジゼスト	1/2 個
レ・キャラメル(ベルコラーデ)	180 g
ノワール・セレクトシオン(ベルコラーデ)	40 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	20 g
トリモリン	16 g
無塩バター	15 g

1. 水を沸かし、火をとめたところにダーズリン、シナモンスティックを入れ、茶葉を開く
2. 生クリーム、オレンジゼストを沸かし、1 に注いで5分アンフィゼする
3. レ・キャラメル、ノワール・セレクトシオン、ピュア・ココアバター、トリモリンに2をパッセしながら注ぎ、しっかりと乳化させる
4. 3が40℃になったところに、ポマード状の無塩バターを加え、乳化させて、ガナッシュ・フロマージュ・オレンジの上流す(3g/個)

4. ロイヤルティーヌ

レ・セレクトシオン(ベルコラーデ)	70 g
ロイヤルティーヌ	50 g

1. テンパリングしたレ・セレクトシオンとロイヤルティーヌを合わせ、1mmにのして型でぬき、ガナッシュを流した型にはめ込む

5. 仕上げ

レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量
ブラン・セレクトシオン(ベルコラーデ)	適量
カラードココアバター	適量
転写シート	

1. レ・アンターンスをテンパリングし、トランパージュし、転写シートをのせる
2. ブラン・セレクトシオンとカラードココアバターを合わせ、テンパリングし、コルネに詰めてラインを絞る

JE T'AIME スナック

1. フィユタージュ・ショコラ

発酵バター	300 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	26.8 g
薄力粉	187.5 g
強力粉	187.5 g
発酵バター(角切り)	12.5 g
グラニュー糖	7.5 g
塩	7.5 g
水	85 g
牛乳	85 g
グラニュー糖	適量

1. 発酵バター(300g)とココアパウダーを練り合わせ、四角く成型し、冷蔵庫で休ませる
2. ボウルに薄力粉、強力粉、角切りにした発酵バター(12.5g)を合わせる
3. グラニュー糖(7.5g)、塩、水、牛乳を合わせて冷蔵庫で冷やしておき、1に合わせながらまとまるまで合わせる。きれいな玉状に成型し、十字に切り込みを入れ、冷蔵庫で休ませる
4. 1を3で包み込み、休ませながら折り込んでいく(三つ折を6回)
5. 2mm厚にのし、1.5cm×40cmにカットする
6. 表面に水刷毛をし、グラニュー糖をつけコルネに巻きつける
7. 180℃で20分焼成し、160℃で10分乾燥焼きする

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 2018 準優勝作品

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・バナナヌ

トレハロース	60 g
カンテンウルトラ	8 g
生クリーム 38%	80 g
カンナード	60 g
無塩バター	30 g
レモン汁	10 g
バナナ	300 g
バナナペースト	2 g
ラム酒	12 g

1. トレハロース、カンテンウルトラを沸かした生クリームに溶かしておく
2. カンナード、無塩バターでキャラメルを作り、レモン汁を加える
3. 1cm角にカットしたバナナを加えて、軽くソテーし、バニラペースト777と1を加える
4. 3を煮詰め、Brix55になったらラム酒を入れ、人肌に冷まして型に流し固める

3. ブラリネ・ヘーゼル

グラニュー糖	100 g
水	30 g
ヘーゼルナッツホール	100 g
コーヒー豆	5 g

1. グラニュー糖、水を鍋に入れ、114℃まで熟する
2. ローストしたヘーゼルナッツホールとコーヒー豆を加え、キャラメル状になるまで火にかけながら混ぜる

4. ガナッシュ・モンテ・カフェ

生クリーム 35%	100 g
トリモリン	10 g
コーヒーパウダー	2 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	150 g
発酵バター	70 g
ブラリネヘーゼル	50 g

1. 生クリームとトリモリンを沸かし、コーヒーパウダーを加え、5分アンフィゼする
2. ノワール・コレクション・ペルーを40℃に溶かし、1を3回に分けて加えながら乳化させ、冷蔵庫で休ませる
3. ポマード状の発酵バターを加え、ホイッパーで立てて、ブラリネヘーゼルを加えて混ぜる

5. 仕上げ

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

1. ガナッシュモンテを筒状の型に半分流し、中心にコンフィチュール・バナナをのせる
2. 再び、ガナッシュ・モンテを絞り、蓋をする
3. テンパリングしたレ・アンターンスでコルネの内側をコーティングする
4. ガナッシュ・モンテを差し込み、両端をレ・アンターンスでコーティングする
5. 飾りに板チョコを張り付ける

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 2018 準優勝作品

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