

Orange Ginbembre

オランジュ・ジャンジャンブル

Recipe1: ガナッシュ・ジンジャー

Ingredient

ノワール・コレクション・ペルー (ベルコラーデ)	120g
生クリーム (35%)	100g
牛乳	25g
トリモリン	10g
無塩バター	8g
しょうが汁	5g
しょうがコンカッセ	30g
ハチミツ	25g



1. 生クリーム、牛乳を80℃に沸かし、細かく刻んだしょうがを入れ、ラップをして冷めた後、濾す
2. 1 にしょうが汁、ハチミツ、トリモリンを入れ、70℃に温める
3. 刻んだノワール・コレクション・ペルーに2を入れ、きれいに乳化させる
4. 37℃になったら無塩バターを入れ、混ぜる

Recipe2: コンフィチュール・オレンジ

Ingredient

オレンジ果汁	70g
オレンジコンサントレ	60g
グラニュー糖	48g
ペクチン	4g
トリモリン	12g
レモン果汁	10g

1. グラニュー糖の内 20g とペクチンをすり合わせる
2. 残りの食材を鍋で沸かし、1 を混ぜながら入れる
3. 105℃まで煮て、冷ましておく

Recipe3: コーティング

Ingredient

ノワール・コレクション・ペルー (ベルコラーデ)	120g
ココアバターオレンジ	5g
パールパウダー 銀	1g
ココアバターイエロー	3g
ピュア・ココアバター (ベルコラーデ)	2g
パールパウダー 銀	1g

1. ハンドピースの先に丸口金を当て、モールドに色を吹きつける
2. 乾いたら、テンパリングしたノワール・コレクション・ペルーをモールドに流し、薄くなる様、外側を作る
3. コンフィチュール・オレンジを全体の 1/3 になるようぼり入れる
4. ガナッシュ・ジンジャーを3の上までしぼる
5. 1日置いて、テンパリングしたノワール・コレクション・ペルーで蓋をする

Banane Amandes

バナナヌ・アマンデ

Recipe1: ガナッシュ・バナナヌ

Ingredient	
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	160g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	80g
バナナピューレ	112g
生クリーム(35%)	20g
トリモリン	14g
バナナリキュール	20g
シナモンパウダー	0.2g
クローブパウダー	0.1g
カルダモンパウダー	0.1g

Recipe2: プラリネ・アマンド

Ingredient	
アーモンド・プラリネ(ベルコラーデ)	40g
パート・ド・ノワゼット	32g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	32g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	4g

Recipe3: ヌガティーヌ・アマンド

Ingredient	
アーモンド 16 割	30g
グラニュー糖	12g
水	9g

Recipe4: コーティング

Ingredient	
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	140g
パールパウダー ブロンズ	適量



1. ピュア・ココアバターを55℃、レ・コレクシオン・ベネズエラを45℃に溶かし、混ぜ合わせる
2. バナナピューレ、生クリーム、トリモリン、スパイスを60℃に温め、1 に入れ、きれいに乳化させる
3. 2 が 34℃になったら、バナナリキュールを入れ、混ぜる

1. ピュア・ココアバターを 55℃、レ・コレクシオン・ベネズエラを 45℃に溶かし、混ぜ合わせる
2. 1 にアーモンド・プラリネ、パート・ド・ノワゼットを混ぜ、テンパリングを取るために、マーブル台で 22℃まで下げる
3. ガラスボールに戻し、27℃まで下げる

1. 水とグラニュー糖でシロップを作る
2. 軽めにローストしたアーモンドと 1 をよく混ぜ合わせる
3. 170℃のオープンで 15-20 分、シロップがキャラメル状になるまで焼く
4. 冷めたら細くなるように、手でほぐす

1. プラリネ・アマンドにヌガティーヌ・アマンドを混ぜ、カードルに流し、平らになるようにのぼす
2. 1 が固まったら、ガナッシュ・バナナヌを平らになるように流す
3. 室温 18-20℃、湿度 50-60% の部屋で 1 日置き、ガナッシュがしっかり固まったら、裏と表にテンパリングしたレ・コレクシオン・ベネズエラを薄く伸ばして、3cm×1.5cm にカットする
4. 3 をレ・コレクシオン・ベネズエラでトランベしてサイドの片面にレースを貼りつける
5. 固まる前に、上にヌガティーヌ・アマンドを乗せる
6. 固まったら、レースをはがし、パールパウダーをはがけて塗る