

ポム・ジャンジャンブル



ポム・コンフィチュール

リンゴ	100 g
グラニュー糖 A	35 g
レモン汁	4 g
ハチミツ	4 g
水	50 g
グラニュー糖 B	5 g
LM ペクチン	1.2 g
カルヴァドス	6 g

1. リンゴを5mm角にカットし、グラニュー糖A、レモン汁を合わせておく
2. 銅鍋にハチミツ、水、1を入れ、火にかけ50°Cまで上げる
3. グラニュー糖B、LMペクチンを合わせたものをダマにならないようかき混ぜ、2に入れる
4. 3をBrix70まで上げ、カルヴァドスを入れ、アルコールを飛ばし、鉄板に広げる
5. 冷めたら、フードプロセッサーにかける

ガナッシュ・ジャンジャンブル

生クリーム 42% (大雪原)	36.5 g
豆乳	21 g
生姜 (皮を剥いて 1cm 角にカットしておく)	18.25 g
豆乳 (調整用)	
無塩バター	12.75 g
ソルビトール	8 g
水あめ	10 g
トリモリン	8.75 g
ノワール・コレクション・コスタリカ (ベルコラーデ)	91 g

1. 生クリーム、豆乳、生姜を鍋に入れ沸かす
2. 沸いたら、バーミックスをかけパッセする
3. 2に豆乳を加え、87.5gに調整する
4. 無塩バター、ソルビトール、水あめ、トリモリンを3に加え、再度沸かす
5. 沸いたら、ノワール・コレクション・コスタリカに加え、37°Cでバーミックスをかけ乳化させ、空気を抜く

ブラリネ

グラニュー糖	134 g
カソナード	27 g
バニラ粉末	6 g
アーモンド (ローストしたもの)	54 g
ヘーゼルナッツ (ローストしたもの)	80 g

1. グラニュー糖を少しずつ加え、キャラメライズさせる
2. カソナードとバニラ粉末を合わせたものを加え、カソナードの粒が溶けるまで、混ぜ合わせる
3. ローストしたアーモンドとヘーゼルナッツを加え、全体にからめ、シルパットに流す
4. 冷めたら、フードプロセッサーにかけ、ペースト状にする

ブラリネ・ショコラ

ブラン・アンターンス (ベルコラーデ)	20 g
ブラリネ	60 g
フィアンティーヌ	6 g

1. ブラリネに溶かしたブラン・アンターンスを加え、よく混ぜ合わせる(27°C)。
2. 1に、フィアンティーヌを加え、軽く混ぜる

モンタージュ

1. テンパリングしたノワール・アンターンス (分量外) でムーラージュする
2. ポム・コンフィチュールを1.5g絞る
3. ガナッシュ・ジャンジャンブルが26°Cの状態での7割まで絞る
4. 室温18°C、湿度約60%の場所で結晶化させる
5. ブラリネ・ショコラを27°Cの状態での9割まで流す
6. 室温18°C、湿度約60%の場所で結晶化させる
7. ノワール・アンターンス (分量外) で転写シートをひいて蓋をする

キャラミエル



バニラキャラメル

生クリーム 35%	58.25 g
バニラビーンズ	2 g
牛乳	40 g
水あめ	14.75 g
ソルビトール	5 g
グラニュー糖 A	70 g
重曹	0.2 g
粉末レシチン	0.65 g
グラニュー糖 B	10 g
無塩バター	69 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	15 g
カマルグ塩	0.06 g

1. 手鍋に生クリーム、バニラビーンズ、牛乳を入れ火にかける
2. 銅鍋に水あめ、ソルビトールを入れ溶かし、グラニュー糖Aを少しずつ加え、キャラメリズさせる
3. 2に1の沸騰させた生クリームを濾しながら、3回に分けて加え、乳化させる
4. 再び火にかけ、粉末レシチン、重曹、グラニュー糖Bを合わせたものを入れて混ぜ、炊き上げていく
5. 110℃まで炊き上がったたら、無塩バターを加え、混ぜ合わせる
6. 5が40℃まで冷めたら、ピュア・ココアバターを加え、バーミックスをかけ、しっかりと乳化させる
7. 6にカマルグ塩を入れ、再びバーミックスを軽くかける

ガナッシュ・ミエル

生クリーム 35%	84 g
ラベンダーハチミツ	34.5 g
ソルビトール	20.5 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	229 g
無塩バター	42 g

1. 生クリーム、ラベンダーハチミツ、ソルビトールを手鍋に入れ、沸かす
2. 1をレ・コレクション・ベネズエラに加え、40℃でバーミックスをかけ乳化させる
3. 2のガナッシュが37℃の状態、無塩バターを入れ再度バーミックスをかけ、空気を抜く

ピーナッツブラリネ

グラニュー糖	42 g
カソナード	8 g
バニラ粉末	0.1 g
ピーナッツ(ローストしたもの)	42 g
ピーナッツオイル	7 g

1. グラニュー糖を少しずつ加え、キャラメリズさせる
2. カソナードとバニラ粉末を合わせたものを加え、カソナードの粒が溶けるまで、混ぜ合わせる
3. ローストしたピーナッツを加え、全体にからめ、シルパットに流す
4. 冷めたらフードプロセッサーにかけ、細かく粉砕し、ピーナッツオイルを加え、ペースト状にする

ピーナッツショコラ

ピーナッツブラリネ	59 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	43.8 g

1. ピーナッツブラリネに溶かしたブラン・アンターンスを加え、よく混ぜ合わせる(27℃)。

モンタージュ

1. バニラキャラメルを40℃で2.5mmカードルに流す
2. 1が冷めたら、ガナッシュ・ミエルを35℃で7.5mmカードルに重ね流す
3. 室温18℃湿度約60%の場所で結晶化させる
4. 別の2.5mmカードルにピーナッツショコラが27℃の状態、流し、結晶化させる
5. 2を4の上に重ね、4が上にくるように反転させる
6. テンパリングした**ノワール・アンターンス**(分量外)で5をシャブロンし、反転する
7. 2cm×4cmにカットする
8. テンパリングした**レ・アンターンス**(分量外)でトランパージュした7を転写シートの上におき、上に模様づけする