

ミント・バナーナ

ブラリネピーナッツ

グラニュー糖	40 g
ミネラルウォーター	18 g
ローストピーナッツ	100 g
無塩バター	7 g

1. グラニュー糖、ミネラルウォーターでシロップを作る
2. ローストピーナッツを入れ、キャラメリゼし、無塩バターを加えてシルパットに広げる
3. しっかり冷ましてから、フードプロセッサーでペースト状にする

ジャンドゥージャ・ブラン・ピーナッツ

ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	85 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	25 g
ブラリネピーナッツ	110 g
ピーナッツオイル	5 g

1. ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック、ピュア・ココアバターを40℃に溶かす
2. ブラリネピーナッツ、ピーナッツオイルを加えて、テンパリングする

コンフィチュール・キャラメル・バナーナ

グラニュー糖	40 g
ハチミツ	12 g
バナナ	100 g
ラム酒	8 g
トレハロース	15 g
ペクチン(LMSN325)	1 g

1. グラニュー糖を溶かしてキャラメルにし、ハチミツ、バナナを加えて絡めるように炒め、ラム酒で香りづけする
2. パーミックスでつぶし、トレハロース、ペクチンを入れて沸かす



ガナッシュ・ミント

ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	85 g
トリモリン	3 g
生クリーム 35%	40 g
ペパーミントティー(葉)	1.5 g
無塩バター	7 g
ウオッカ	8 g

1. ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック、トリモリンを40℃に溶かしておく
2. 生クリームを沸かし、ペパーミントティーを入れアンフィゼし、コーヒーフィルターで濾す
3. 1に2を少しずつ加えてしっかり乳化させ、ガナッシュを作り、無塩バター、ウオッカの順に加える

モンタージュ

1. 半球(大)のモールドにショコラ用色素 緑・黄・白(分量外)でカラーリングする
2. テンパリングした**ブラン・アンターンス**(分量外)で半球(大・小)それぞれに流し入れ、型どりをする
3. 型どりの半球(小)にジャンドゥージャ・ブラン・ピーナッツを流し、型どりをして2層にする
4. 半球(大)にコンフィチュール・キャラメル・バナーナを絞り、モールドから抜いた半球(小)を押し込む
5. モールドガナッシュ・ミントを絞り、蓋をして固めてモールドから抜く

ココ・フランボワーズ



キャラメル・ココ・ガナッシュ

グラニュー糖	25 g
ココナッツビュレ	80 g
生クリーム 45%	30 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	80 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	30 g
ココナッツオイル	15 g
ココナッツリキュール	3 g

1. グラニュー糖を溶かしてキャラメルにし、ココナッツビュレ、生クリームを加える
2. 予め40℃に溶かしておいたレ・コレクシオン・ベネズエラ、ピュア・ココアバター、ココナッツオイルに1を少しずつ加えて、しっかり乳化させ、ガナッシュを作る
3. ココナッツリキュールを加える

パート・ド・フリユイ・フランボワーズ

フランボワーズビュレ	87 g
水あめ	20 g
ペクチン(イエローリボン)	2 g
グラニュー糖 A	10 g
グラニュー糖 B	180 g
クエン酸	0.5 g

1. フランボワーズビュレ、水あめを火にかける
2. ペクチン、グラニュー糖Aを加え、沸かす
3. グラニュー糖B、クエン酸を加え、107℃まで煮詰める

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)	72 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	11 g
トリモリン	8 g
フランボワーズビュレ	25 g
フランボワーズプリゼ	15 g
白ワイン A	10 g
生クリーム 35%	28 g
無塩バター	8 g
白ワイン B	7 g

1. レ・コレクシオン・ベネズエラ、ピュア・ココアバター、トリモリンを40℃に溶かしておく
2. フランボワーズビュレ、フランボワーズプリゼ、白ワインAを煮詰める
3. 2に生クリームを入れて沸かし、1に少しずつ加えてしっかり乳化させ、ガナッシュを作る
4. 無塩バター、白ワインBの順に加える

モンタージュ

1. キャラメル・ココ・ガナッシュを7mmの高さに流し固める
2. 25℃に冷やしたパート・ド・フリユイ・フランボワーズをキャラメル・ココ・ガナッシュの上に5mmの口金で10mm間隔に絞る
3. 2の上にガナッシュ・フランボワーズを流し、全体で12mmの高さになるようにして、1日結晶化させる
4. 両面にテンパリングしたレ・コレクシオン・ベネズエラ(分量外)を薄く塗り、直径30mmの大きさに抜いて、側面を結晶化させる
5. テンパリングしたレ・コレクシオン・ベネズエラ(分量外)でガナッシュをコーティングする
6. アルコールで溶いた食用色素 銀(分量外)をハケで塗り、ショコラ用色素 赤(分量外)で着色したレ・コレクシオン・ベネズエラ(分量外)でデコレーションする