

TROPICAL

1. キャラメル エキゾチック

水	25 g
グラニュー糖	37 g
パラチニット	37 g
水あめ	12 g
エキゾチックピューレ	100 g
パッションピューレ	23 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	39 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	14 g
無塩バター	25 g

- 鍋に水とグラニュー糖、パラチニット、水あめを加えて185℃まで煮詰める
- エキゾチックピューレとパッションピューレをあらかじめ温めておき、1が185℃になったら加えてのばし、再び103℃まで煮詰める
- 炊き上がったら、45～50℃に調整して、あらかじめ溶かしておいた、ブラン・アンターンスとピュア・ココアバターに少しづつ注ぎ、乳化させる
- 温度を35℃に調整し、無塩バターを加えて混ぜ合わせ、スティックミキサーで混ぜる

2. ライムガナッシュ

生クリーム(35%)	68 g
ライムゼスト	1 個
トリモリン	6 g
ハチミツ	3 g
レ・コレクシオン・コスタリカ(ベルコラーデ)	60 g
無塩バター	13 g

- 生クリームにライムゼストを加え、沸騰させ、5分間アンフュゼする
- シノワで澆し、68gにする。足りない分は、生クリーム(35%)を足す。トリモリンとハチミツを加えて80℃に再度加熱する
- 2をレ・コレクシオン・コスタリカの上に注ぎ、スティックミキサーで乳化させる
- ガナッシュが35～38℃の状態、無塩バターを加え、乳化させる

モンタージュ

- モールドに色素(分量外)をピストレして、すぐに上面の余分な色素はペーパータオルできれいに拭く
- テンパリングしたノワール・アンターンス(ベルコラーデ・分量外)を1に流し入れ、シェルを作る
- キャラメル エキゾチック(3g)を絞る
- 室温18℃、湿度約60%の場所で結晶化させる
- ライムガナッシュが26℃の状態、型の9割まで絞る
- 室温18℃、湿度約60%の場所で結晶化させる
- テンパリングしたノワール・アンターンスで蓋をする




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2014

BY SHOICHI YOKOBATAKE (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 優勝作品


Puratos
Reliable partners in innovation

C³ (CANNELLE, CAMEL, CAFE)

1. キャラメル カフェ

生クリーム (35%)	211 g
コーヒー豆	21 g
グラニュー糖	140 g
水あめ	53 g
ハチミツ	5 g
グラニュー糖	35 g
ピュア・ココアバター (ベルコラーデ)	13 g
無塩バター	7 g

1. 生クリームに砕いたコーヒー豆を加えて、沸騰させて5分間アンフュゼする
2. シノワで濾し、176gにする。足りない分は生クリーム(35%)を足す。グラニュー糖(140g)、水あめ、ハチミツを加えて、再度、沸騰させる
3. 別の鍋でグラニュー糖(35g)を熱して、キャラメルを作る。煙がたち、細かい泡が全体を覆うようになれば、火を止めて、2を加えて混ぜる
4. ヘラで混ぜながら、115℃まで炊き上げる
5. ピュア・ココアバターと無塩バターを加えてよく混ぜる。5mmのカードルに流し込む
6. 17~18℃で固める

2. 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	54 g
ヘーゼルナッツ	80 g

1. グラニュー糖を少しづつ加え、キャラメル化させる
2. カソナードとバニラ粉末を合わせたものを加える。カソナードが溶けるまで、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、全体にからめてシルパッドに流す
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

3. ブラリネショコラ

ブラン・アンターンス (ベルコラーデ)	67 g
ブラリネ (2で作成したもの)	91 g

1. ブラリネに溶かしたブラン・アンターンスを加え、よく混ぜ合わせて、27℃に調温する
2. キャラメルカフェの上に薄く塗る
3. 17℃で3時間固める



4. ガナッシュ・ア・ラ・カネル

グラニュー糖	16 g
シナモンパウダー	1.4 g
生クリーム (35%)	74 g
トリモリン	4 g
ノワール・コレクシオン・コスタリカ (ベルコラーデ)	52 g
レ・アンターンス (ベルコラーデ)	47 g
無塩バター	16 g

1. グラニュー糖をキャラメリゼし、シナモンパウダーを加えて混ぜる。温めておいた生クリームを加える
2. シノワで濾し、74gにする。足りない分は生クリーム(35%)を足す。トリモリンを加えて80℃に再度加熱する
3. 2を2種のチョコレートの上に注ぎ、空気が入らないように気をつけながらスティックミキサーで混ぜる
4. ガナッシュが35~38℃の状態、無塩バターを加えて乳化させる
5. 30℃に下がったら、キャラメルカフェの上に流す
6. 17℃で24時間固める
7. テンパリングしたノワール・アンターンス (ベルコラーデ・分量外) で底をシャブロンネする
8. ギッターを使って2.5×2.5cmに切り、レ・アンターンス (ベルコラーデ・分量外) でエンローピングする


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
 Award 2014

BY SHOICHI YOKOBATAKE (株式会社クラブハリエ)
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 優勝作品


Puratos
 Reliable partners in innovation