

ニビル

1. ジュレ・シトロン

レモン汁	70 g
水	80 g
グラニュー糖	100 g
ペクチン	3 g
水あめ	10 g

1. レモン汁と水を合わせて火にかける
2. グラニュー糖の半量とペクチンを混ぜ、1に加える
3. 2が沸いたら、水あめ、グラニュー糖の残りを加え、64ブリックスまで上げる
4. 冷まして、マリージでほぐす

2. ガナッシュ・キャラメル・パッション・バナヌ

ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	35 g
ブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	355 g
水	9 g
グルコース	23 g
グラニュー糖	150 g
バナナピューレ	80 g
パッションピューレ	150 g
無塩バター	62 g

1. ピュア・ココアバターを溶かし、ブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリックを加えて溶かす
2. 水、グルコース、グラニュー糖を鍋に入れ、火にかけ、キャラメルを作る
3. バナナピューレとパッションピューレを合わせて火にかけ沸かす。沸いたら2と合わせ、混ぜる
4. 3を1に合わせ、34℃程度にまで下がったら、無塩バターを加えてバーミックスをかける

3. プラリネ (60%)

アーモンドホール	60 g
グラニュー糖	20 g
純粉糖	20 g

1. アーモンドホールを160℃のオープンで約20分ローストする
2. 1が冷めたらロボクーブに入れてまわす。ある程度まわしたら、グラニュー糖を加える
3. 最後に純粉糖を加え、ペースト状になるまでまわす



4. プラリネ・ジンジャー

ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	6 g
レ・コレクシオン・バナアツ(ベルコラーデ)	75 g
ジンジャーブードル	5 g
プラリネ(60%)	150 g

1. ピュア・ココアバターを溶かし、レ・コレクシオン・バナアツを合わせて溶かす。そこにジンジャーブードルを加える
2. 1にプラリネ(60%)をあわせ、45℃まで上げる
3. 2を氷水にあてながら23℃まで下げる

5. コーティング・仕上げ

ブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	適量
色素(茶色)	適量
色素(黄色)	適量

1. 色素をピストレしたモールドに、テンパリングしたブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリックを流し入れ、シェルを作る
2. 1にジュレ・シトロン、ガナッシュ・キャラメル・パッション・バナヌ、プラリネ・ジンジャーの順で流し入れる
3. テンパリングしたブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリックを流し入れ、転写シートをかぶせ、蓋をする


Belcolade
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
 Award 2014

BY SHINGO INUI (アテスウェイ)
 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 準優勝作品


Puratos
 Reliable partners in innovation

ポラリス

1. パート・ド・フリユイ・アブリコ

アブリコットピューレ	190 g
オレンジ(皮)	2 個分
グラニュー糖	178 g
水あめ	45 g
グラニュー糖	21 g
ペクチン	5.3 g
クエン酸	1.3 g
水	1.3 g

1. アブリコットピューレ、オレンジの皮を鍋に入れ、火にかける。ラップをかけ、約5分間アンフュゼする
2. 1を裏濾す。グラニュー糖(178g)と水あめを火にかけ温める
3. グラニュー糖(21g)とペクチンをすり合わせたものを2に加え、72ブリックスまで上げる
4. 最後にクエン酸と水を合わせ、溶かしたものを加え、カードルに流す

2. プラリネ・ノワ・ド・ペカン・アランシェンヌ

グラニュー糖	67.5 g
バニラビーンズ(タヒチ産)	1/2 本
ピーカンナッツ	200 g
粉糖	67.5 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	75 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	6 g

1. グラニュー糖に、割いて中身を取り出したバニラビーンズを加え、火にかけ、185~188℃まで煮詰め、シルパッドの上にあけ、冷ましておく
2. 160℃のオープンでピーカンナッツをローストする
3. 2が冷めたらロボクーブで軽く砕き、ミキサーに移したら、1と粉糖を加え、ピーターでまとまるまでまわす。油脂がでるまで練り上げる
4. 溶かしたレ・コレクシオン・ベネズエラ、ピュア・ココアバターを加える
5. 45℃まで温め、25℃まで冷まし、テンパリングをして、パート・ド・フリユイ・アブリコの上にのばし、冷蔵庫で冷やし固める



3. ガナッシュ・カネル

シナモンカシア	14 g
生クリーム(35%)	180 g
水あめ	17 g
トリモリン	22 g
ノワール・コレクシオン・コスタリカ(ベルコラーデ)	192 g
無塩バター	17 g

1. シナモンカシアを160℃のオープンで約10分ローストする
2. 生クリーム、水あめ、トリモリン、ローストしたシナモンカシアを鍋に入れ沸かす
3. 2にラップをかけ、約10分間アンフュゼする
4. 3を再度火にかけ、沸騰したら、ノワール・コレクシオン・コスタリカにパッセしながら加え、溶かす
5. 35℃まで落としたら室温に戻した無塩バターを加え、バーミックスをかけしっかり乳化させる
6. パート・ド・フリユイ・アブリコとプラリネ・ノワ・ド・ペカン・アランシェンヌを流したカードルをひっくり返してガナッシュを流し、すりきる

仕上げ

1. レ・アンターンス(ベルコラーデ・分量外)をテンパリングしてトランベする
2. すぐに転写シートをのせ、おさえる
3. 固まったら、バリをとる


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2014

BY SHINGO INUI (ア テ ス ウ ェ イ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014 準優勝作品


Puratos
Reliable partners in innovation