

ENSHU

1. フィグ・コンフィチュール

ドライいちじく	70 g
グラニュー糖	21 g
イタリア産オレンジはちみつ	42 g
白ワイン(ゲベルツトラミラー)	210 g
アニスパウダー	0.1 g
レモン汁	2.8 g

1. ドライいちじくの皮を取り除く
2. 1と他の材料を全て合わせ、水分が飛ぶまで煮詰める
3. フードプロセッサーに2をかけ、バットに広げ冷ます

2. ガナッシュ・カシス

カシスピューレ(無糖)	74 g
ソルビトール	20 g
ペクチン LM-SN325	0.4 g
グルコースシロップ	18 g
トリモリン	10 g
カシスリキュール	28
ノワール・コレクシオン・エクアドル(ベルコラーデ)	88 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	50 g
無塩バター	20 g

1. カシスピューレを30℃に温める
2. ソルビトールとペクチンLM-325を混ぜ合わせたものを1に加え、15分おく
3. 2にグルコースシロップ、トリモリン、カシスリキュールを加え、沸かす
4. 3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乳化させる
5. ガナッシュが38~40℃の状態、無塩バターを加え混ぜる

モンタージュ

1. モールドに色素(分量外)で模様をつける
2. 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、シエルを作る
3. フィグ・コンフィチュール(3g)を絞り入れる
4. ガナッシュ・カシスを28℃の状態、型で型の9割まで絞る
5. 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)でふたをする




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2015

BY SHOHEI MANAGO (エコール・クリオロ株式会社)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 優勝作品


Puratos
Reliable partners in innovation

RIKYU

1. キャラメル・ジャンジャンブル

生姜	40 g
生クリーム(35%)	100 g
水あめ	28 g
無塩バター	144 g
塩(ゲランド)	0.1 g
グラニュー糖	100 g
トレハロース	78 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	20 g

1. 生姜をすりおろす
2. 生クリームを沸騰させ、1に混ぜ15分アンフュゼする
3. 2をシノワで濾し、120gにする。足りない分は生クリーム(分量外)を足す
4. 3に水あめ、無塩バター、塩を加え溶かす
5. 鍋にグラニュー糖を熱してキャラメルを作り、トレハロースを加え溶かす。火を止めて、4を加えて混ぜる
6. ヘラで混ぜながら115℃まで炊き上げる
7. ピュア・ココアバターを6に加え、スティックミキサーで混ぜ合わせ、乳化させる

2. ガナッシュ・ゆず

牛乳	26 g
ゆずゼスト	10 g
ソルビトール	12 g
グルコースシロップ	24 g
ゆずピューレ	50 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	120 g
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	76 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	5 g
無塩バター	44 g

1. 牛乳を沸騰させ、ゆずゼストを加え、10分間アンフュゼする
2. 1にソルビトール、グルコースシロップを加えて、再度加熱する
3. ゆずピューレを沸かす
4. チョコレート2種とピュア・ココアバターの上に2と3を注ぎ、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乳化させる
5. ガナッシュが38~40℃の状態、無塩バターを加えて混ぜる

モンタージュ

1. 5mmのカードルにキャラメル・ジャンジャンブルを流し入れ、固める
2. 1の上に10mmのカードルをのせ、ガナッシュ・ゆずを流し固める
3. 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)で上面、下面をシャブロンする
4. ギッターで1.5cm×3cmにカットし、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ペする
5. 色素・ゴールド(分量外)で模様を付ける。
6. 色素・赤(分量外)をコルネで予め絞り粒状にしたものを上に飾る




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2015

BY SHOHEI MANAGO (エコール・クリオロ株式会社)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 優勝作品


Puratos
Reliable partners in innovation