

SAKURA

1. 桜ガナッシュ

生クリーム(35%)	100 g
水あめ	20 g
桜の葉	20 g
ソルビトール	18 g
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)	160 g
トレモリン	12 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	20 g
桜ベース	1 g
ゲランド塩	1 g

1. 生クリーム、水あめ、刻んだ桜の葉、ソルビトールを鍋に入れ火にかける
2. 湧く直前に火からおろし、5分アンフュゼする。その後、ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックとトレモリンを入れたボールに、パッセし、乳化させる。溶かしておいたピュア・ココアバターも一緒に乳化させる
3. 乳化したら、桜ベースとゲランド塩を加え、均一になるまで混ぜる

2. 日本酒・こし餡ガナッシュ

生クリーム(42%)	28 g
水あめ	11 g
ソルビトール	22 g
酒粕	28 g
こし餡	34 g
日本酒	9 g
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)	84 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	9 g
無塩バター	17 g

1. 生クリーム、水あめ、ソルビトールを鍋に入れ火にかける
2. 1と酒粕を合わせ、のばす
3. こし餡と日本酒を加え、温度を50℃まで上げる
4. 3とブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック、ピュア・ココアバターを合わせ、乳化させる
5. 35℃で無塩バターを加え、さらに乳化させる

モンタージュ

1. 黄緑、ピンクのチョコレート色素でピストレし、テンパリングした**ブラン・アンターンス**(ベルコラーデ・分量外)でムーラーージュする
2. 桜ガナッシュを4g絞る
3. 室温18℃、湿度60%の場所で結晶化させる
4. 日本酒・こし餡ガナッシュを3g絞る
5. 室温18℃、湿度60%の場所で結晶化させる
6. **ブラン・アンターンス**(ベルコラーデ・分量外)で蓋をする




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2015

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード2015銅賞作品


Puratos
Reliable partners in innovation

アグリユーム “AMANATU”

1. 甘夏ガナッシュ

水あめ	15 g
グラニュー糖	30 g
甘夏ゼスト	8.3 g
生クリーム(35%)	61 g
甘夏果汁	70 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	116 g
無塩バター	14 g
トリプルセック	3.8 g

1. 水あめ、グラニュー糖でカラメルを炊く
2. 甘夏ゼストを入れた生クリームを温めておく
3. 甘夏の果汁でカラメルを止め、すぐに2をパッセして加える
4. 3を軽く煮詰め、ノワール・コレクシオン・ペルーと乳化させる
5. 乳化したら、無塩バターを加え、さらに乳化させる。最後にトリプルセックを加える。5mmのカードルに流す

2. 玉露ガナッシュ

牛乳	20 g
玉露	20 g
生クリーム(42%)	60 g
水あめ	40 g
ノワール・コレクシオン・ペルー(ベルコラーデ)	45 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	80 g
無塩バター	15 g

1. 牛乳を沸かし、玉露を入れ茶葉を開く
2. 温めた生クリームを加え、バーミックスをかけ5分間アンフュゼする
3. パッセし、50℃まであげる。この時水あめも一緒に溶かす
4. 3を2種類のチョコレートとトレモリンに加え乳化させ、最後に無塩バターを加え、乳化させる
5. 甘夏ガナッシュの上に5mmのカードルをのせ流す




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2015

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 銅賞作品


Puratos
Reliable partners in innovation

3. 山椒ブラリネ

自家製ブラリネ	91 g
グラニュー糖	54 g
カソナード	11 g
アーモンドホール	54 g
ブラン・アンターンス(ベルコラーデ)	67 g
山椒	1.5 g

(自家製ブラリネ)

1. グラニュー糖を銅鍋で溶かし、少し色づいてきたら、カソナードを加える
2. カソナードが溶けたら、アーモンドを加え混ぜる
3. 固まらないうちに、シルパッドの上に流す

(山椒ブラリネ)

1. 全ての材料混ぜ合わせ、玉露ガナッシュの上に2mmのカードルをのせ流す

仕上げ

1. 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)で底をシャブロネする
2. ギッターを使って2.5×2.5cmに切り、**ノワール・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
3. 山椒(ミルで挽いたもの・分量外)でデコールする


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2015

BY KOJI KATAOKA (株式会社クラブハリエ)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015 銅賞作品


Puratos
Reliable partners in innovation