

(上)CADRE ~額縁~
(下)MOTIF ~柄~




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Japan Belcolade
Award 2016

MOTIF ~柄~

ボンボンショコラ

1. ジュレ・パッション

パッションピューレ	80 g
マンゴーピューレ	40 g
グラニュー糖	50 g
NHペクチン	2 g

1. パッションピューレとマンゴーピューレを合わせて鍋に入れ、グラニュー糖とNHペクチンを合わせて混ぜながら鍋に入れて、火にかける(ブリックス65まで)
2. バットに移して冷ます

2. ガナッシュ・キャラメル・オランジュ

水	5 g
水あめ	9 g
グラニュー糖	60 g
オレンジサンギーヌピューレ	40 g
オレンジジュース	80 g
カルダモン	1.2 g
生クリーム 35%	40 g
オレンジの皮(擦ったもの)	1個
レ・コレクション・ベネズエラ(ベルコラーデ)	173 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	18 g
無塩バター	24.6 g

1. 水と水飴とグラニュー糖を鍋に入れ、火にかけてキャラメルにする
2. オレンジサンギーヌピューレ、オレンジジュースを鍋に入れ、火にかけて70℃にする
3. 1のキャラメルを2に入れ、合わせておく
4. カルダモンと生クリーム、オレンジの皮を鍋に入れ、沸かして10分間アンフィゼする
5. レ・コレクション・ベネズエラとピュア・ココアバターをボウルに溶かしておき、3を加える。さらに、4を濾して加える
6. 5を33℃まで冷やして、ポマード状の無塩バターを加えて混ぜる
7. バットに移して冷やす

BY JUN FURUYA (À TES SOUHAITS!)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード2016 準優勝作品

www.puratos.co.jp

www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation

3. プラリネ・メゾン・エ・キャラメル

プラリネ*	200 g
ヘーゼルナッツ	100 g
粉糖	63 g
グラニュー糖	50 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	60 g

1. ヘーゼルナッツをローストしておき、粉糖とアメ状のキャラメルにしたグラニュー糖と合わせてロボクーブにかけ、プラリネを作る
2. 溶かしたレ・アンターンスと1のプラリネ(200g)を合わせ、45℃にして、23℃に下げ、テンパリングをとる

4. モンターージュ

チョコレート用色素(赤)	適量
チョコレート用色素(黄)	適量
チョコレート用色素(シルバー)	適量
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	適量
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. ムールにピストレを打ち、レ・アンターンスをシュミゼする
2. ジュレ・パッションを絞る
3. ガナッシュ・キャラメル・オランジュを絞り、冷蔵庫で冷やし固める
4. プラリネ・メゾン・エ・キャラメルを絞り、固めて、レ・アンターンスで蓋をする

CADRE ~額縁~ スナック

1. パート・ド・フリユイ・フランボワーズ

フランボワーズピューレ	250 g
グラニュー糖	212 g
水あめ	12.5 g
グラニュー糖	25 g
ペクチン(イエローリボン)	6 g
クエン酸	2 g
水	2 g

1. フランボワーズピューレを鍋に入れ、40℃まで火にかける
2. グラニュー糖(212g)と水飴を入れ、混ぜ、溶けきるまで火にかける
3. グラニュー糖(25g)とペクチンを合わせたものを2の鍋に入れ、クエン酸と水を合わせたもの加え、火にかける(ブリックス72まで)
4. バットに移し冷やして、バトン型のフレキシバンに流し(型の1/3量)、冷やしておく

2. ジャンドゥージャ・アマンド・ピスターシュ

ピスタチオペースト	50 g
アーモンド・プラリネ 60(ベルコラーデ)	200 g
ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	150 g
オリーブオイルシトロン	35 g

1. ピスタチオペーストとアーモンド・プラリネ60を合わせておき、溶かしたノワール・コレクション・ペルーを入れ、合わせる
2. オリーブオイルシトロンを1に合わせ、混ぜて26℃まで下げ、テンパリングをとる

BY JUN FURUYA (À TES SOUHAITS!)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 準優勝作品

www.puratos.co.jp

www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation

3. サブレ・ショコラ

無塩バター	120 g
グラニュー糖	135 g
塩	2.2 g
ノワール・エクストリーム(ベルコラーデ)	20 g
アーモンドブードル	100 g
牛乳	48 g
薄力粉	225 g
ココアパウダー(ベルコラーデ)	23 g
ベーキングパウダー	2 g
カカオニブ	50 g

1. ポマード状にした無塩バターにグラニュー糖と塩を入れ、合わせる。ノワール・エクストリームを溶かしておき、合わせる
2. アーモンドブードルをふるい、合わせる
3. 40°Cに温めた牛乳を入れ、合わせる
4. 薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、あわせる
5. カカオニブを入れて、合わせる
6. 生地を冷やして5mm厚にのし、1.8cm×8.5cmにカットする
7. 160°Cで13分焼成する

4. モンタージュ

ピスタチオ	60 g
アーモンド	60 g
レ・アンターンス(ベルコラーデ)	適量

1. ピスタチオとアーモンドをローストしておき、刻んで合わせておく
2. バトン型のフレキシパンにジャンドゥージャ・アマンド・ピスターシュを絞る
3. 刻んだピスタチオとアーモンドを散らす
4. ジャンドゥージャ・アマンド・ピスターシュを上から絞り、パート・ド・フリユイ・フランボワーズを型から外して、押し入れる
5. ジャンドゥージャ・アマンド・ピスターシュを上から絞り、サブレ・ショコラを重ねる
6. レ・アンターンスでトランベして、サイドにストラクチャーシートを貼りつける

BY JUN FURUYA (À TES SOUHAITS!)
ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016 準優勝作品

www.puratos.co.jp

www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation