

# Bonbon CHOCOLAT

ボンボン・ショコラ

製作協力:ショコラティエ ラ・ビエール・ブランシュ オーナーシェフ 白岩 忠志



## Chef's Comment

ショコラとフルーツを別々にピューアに味わいたいと思い、ピューレをガナッシュに混ぜ込むのではなくパート・ド・フリユイにして構成しています。トレハをパート・ド・フリユイに加えると、よりフレッシュに近い風味が得られ、Brix70%でも保形します。

### ●フランボワジェ

#### パート・ド・フリユイ

	フランボワーズピューレ(10%加糖/Bx20%)	1000g
A	グラニュー糖	300g
	ペクチン	25g
	トレハ	700g
B	転化糖	100g
	ハローデックス	450g
	クエン酸	6g
C	水	6g
	フランボワーズのオー・ド・ヴィ	50g

#### アーモンドクリーム

	プラリネ	500g
	ジャンドゥージャ	500g
	ミルクチョコレート(カカオ分40.5%)	100g

### ●エクアドル

#### パート・ド・フリユイ

	バナナピューレ	1000g
A	グラニュー糖	300g
	ペクチン	25g
	トレハ	700g
B	転化糖	100g
	ハローデックス	450g
	クエン酸	8g
C	水	6g
	ラム酒	50g

#### ガナッシュ

a	ミルクチョコレート(カカオ分40.5%)	1000g
	転化糖	50g
	生クリーム(35%)	500g
	無塩バター	80g

#### 【コーティング用チョコレート】

	ミルクチョコレート(カカオ分40.5%)
	バターチョコレート(カカオ分70%)

### 作り方

- ① パート・ド・フリユイを作る。ピューレを沸騰させ、あらかじめ合わせておいたAを加えて再度沸騰させる。Bを加えてBrix70%まで煮詰めて火から下ろし、溶かしておいたCと洋酒を加える。高さ8mmの枠に流して固める。
- ② 【フランボワジェ】はアーモンドクリームを作る。材料を40℃に溶かして合わせる。【エクアドル】はガナッシュを作る。軽く溶かしたaに沸騰させた生クリームを注いで静かに合わせ、ポマード状にしたバターを加える。スティックミキサーをかけて乳化させる(仕上がり温度38℃程度)。
- ③ ①のパート・ド・フリユイの枠を12mmに替えて、【フランボワジェ】はフランボワーズのパート・ド・フリユイの上にアーモンドクリームを、【エクアドル】はバナナのパート・ド・フリユイの上にガナッシュを流し、一晚固める。
- ④ 2.2cm角にカットして、チョコレートにコーティングする。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203

大阪支店 TEL.06-6537-9003

札幌営業所 TEL.011-271-2372

仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090

名古屋営業所 TEL.052-963-5656

岡山営業所 TEL.086-274-7301

福岡営業所 TEL.092-473-8693

「プラザ」岡山ラボ TEL.086-274-7310

「プラザ」東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312