

ボンボン・デュ・ソレイユ

Bonbons du soleil



By Jean-Jacques BORNE



80個分

1

カラマンシーのクレムー

225 g 砂糖

110 g 水あめ

300 g 生クリーム35%

155 g シコリ 無糖カラマンシーピューレ

75 g バター

カラメル状になるまで砂糖と水あめを煮詰める。生クリームと無糖カラマンシーピューレを加え、107℃まで温度を上げる。最後にバターを加え、冷ます。

2

フラッドオレンジのガナッシュ

250 g シコリ 無糖オレンジサンギンピューレ

20 g 転化糖

50 g 水あめ

300 g ダークチョコレート70%

200 g ミルクチョコレート48%

95 g バター

シコリ 無糖オレンジサンギンピューレにトリモリン、水あめを入れて沸騰させ、クーベルチュールを入れて滑らかになるように混ぜる。ポマード状のバターを加え、型に流し、45分くらい置いて固める。

3

組み立て

ボンボンショコラの方にオレンジ色のパールパウダーをかけ、ホワイトチョコレートを流し、カラマンシーのクレムー、オレンジサンギンのガナッシュを入れ、ホワイトチョコレートで蓋をする。

www.imbert.co.jp



アンベール・ジャパン株式会社

106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel: 03-5766-7888 Fax: 03-5766-7889