

# ボンボン・ムーレ・マロン

## *Bonbons moulés marron*



By Quentin BAILLY  
(*Champion du Monde de la Pâtisserie 2013*)

### ■ 原材料

#### ① ガナッシュ・マロン

クリーム35% 212 g

グルコースシロップ 62 g

トリモリン(転化糖) 42 g

ソルビット 42 g

レシチン 3 g

クーベルチュールホワイト 350 g

アンペール マロンペースト

250 g

バター 37 g

カカオバター 25 g

#### ② 仕上げ

マロンインシロップ ブリジュア アンペール

クーベルチュール62%(コーティング用)

### ■ 作り方

生クリーム、グルコース、トリモリンとソルビトールを温め、マロンペーストとバターを加える。

70°Cになったら火を止め、カカオバターと30°Cで溶かしたホワイトチョコレートのクーヴェルチュールにかける。

乳化させ、マロンブリジュアを入れたトリュフボールに絞る。

型から抜き、カカオ分66%のクーヴェルチュールでコーティングする。

[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertjapanで検索

アンペール・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