



équilibrés

Crédit: photo QB

ガナツシュ

カンタン・バイイ

ショコラティエ

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 優勝



作り方

前日の準備

全ての材料を計量し、SICOLYのフルーツピューレを常温にしておく。

チョコレートとカカオバターを45°Cの保温器に入れておく。

※乳化する前に、全ての材料（ピューレ、生クリーム）の合計を測ってから温める。
蒸発した水分を加える事が基本となります。

当日

順番の通りに下記液体を温める：

- 鍋にフルーツピューレを入れ、初めから水あめDE/60、または転化糖を入れる。
※長期保存のボンボンショコラは水あめDE38を使用すると乾きにくい。
濃縮ピューレを使用する場合は、食べた時の甘みが余り強くないよう転化糖の使用を避ける。
- グラニュー糖が必要な場合は、40°Cに温めてグラニュー糖を加える。
- すべてを85°Cに温め、35°Cに温度を下げる。水分が蒸発するので、重さがレシピ通りなるように、味のバランスが崩れないように水を加え調整する。必要に応じて良く濾して、ゼストを加える。
※乳化がうまくいくように、前もってチョコレートを出しておき、35~36°Cする。
- スタンド型ミキサーのボウルに35°Cの液体をまず入れ、35°Cで溶かしたバター、チョコレートを加える。
必要な時はカカオバターも入れる。
※チョコレートがボウルの側面について固まってしまうないように、入れる材料の順番を間違えないようにする。
- 乳化させるために、低速で回し始め、少しずつ速度を速め、最低1分は最高速度の1/3の速度で回す。
一度、ボウルの側面をきれいにし、30秒再度、回す。
※この混ぜる工程は、商品に欠点が残らないよう絶対に作業が乱暴にならないようにする。
- ガナッシュは、型に流す前に表に記載した温度まで下げる。
- 好みの厚さに流す（36 x 36 x 1 cmがお勧め）
- 15~17°Cの室温、湿度72%で最低18時間かけて固める。
- コーティング（アンロバージュ）に使用したチョコレート（ホワイト、ミルク、ブラック）コーティング（シャブロネ）し、好みの大きさにギターカッターでカットする。
- また、15~17°Cの室温で18時間、固める。
- アンロバージュは、20~21°Cで固め、きれいな結晶を得るには、最低でも中のガナッシュは3時間かかる。

【注意点】

きれいな結晶、品質の高い仕事をするには、時間、温度、湿度を尊重する。

【保存方法:】

<冷凍> 密閉容器で-20°Cで冷凍保存。
<冷蔵> 密閉容器に脱酸素剤をいれて4°Cで保存。



レシピ

ダークチョコレートコーティング (推奨)

ガナッシュ

単位: g	濃縮 ピューレ	シコリ 無糖ピューレ	ゼスト	水飴 DE60	粉末ソル ビトール	無塩バター 84% 脂肪	チョコレート			クーベルチュール		ココア バター
							32% ミルク	62% ダーク	35% ホワイト	70% ダーク	33% ホワイト	
カシス	98	245		74	59	137	245	245		247		
レモン	75	225	5	75	55	109	281		469			56
シトロン・ ヴェール	92	274	4	91	58	128	365				256	82
フランボ ワーズ	113	222		126	55	143	105	314		272		

ガナッシュ	総量 (コーティング前)	キャストリング温度	賞味期限 (17° Cで保存)
カシス	1,350 g	33° C	60日
レモン	1,350 g	30° C	60日
シトロン・ヴェール	1,350 g	31° C	60日
フランボワーズ	1,350 g	33° C	60日



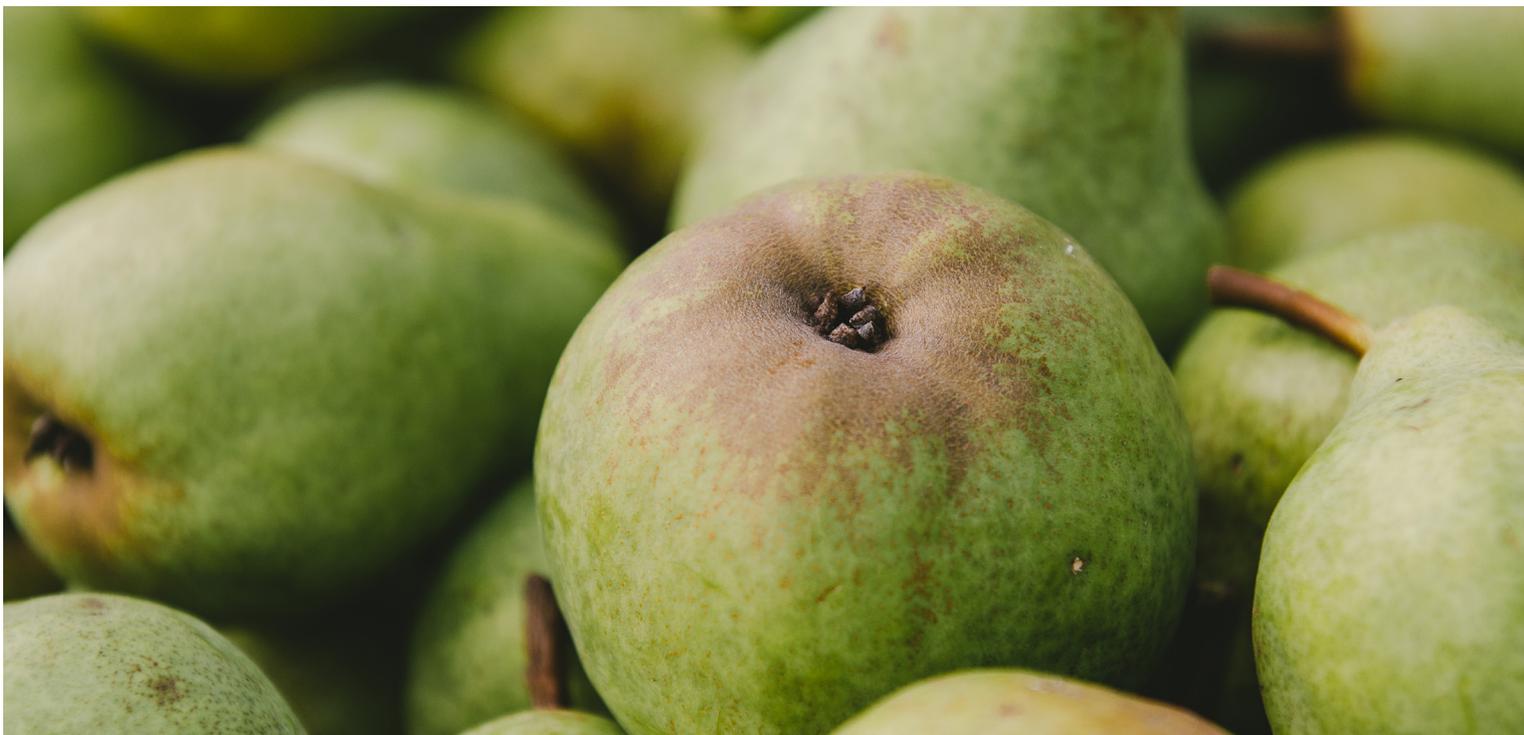
レシピ

ミルクチョコレートコーティング (推奨)

ガナッシュ

単位: g	濃縮 ピューレ	シコリ 無糖ピューレ	ゼスト	水飴 DE60	粉末 ソルビトール	無塩バター 84% 脂肪	32% ミルク チョコレート	33%ミルク チョコレート クーベルチュール	ココア バター
マンダリン	107	187		168	56	112	327	318	75
オレンジ	38	267	6	122	57	112	344	335	69

ガナッシュ	総量 (コーティング前)	キャスト温度	賞味期限 (17° Cで保存)
マンダリン	1,350 g	33° C	60日
オレンジ	1,350 g	30° C	60日



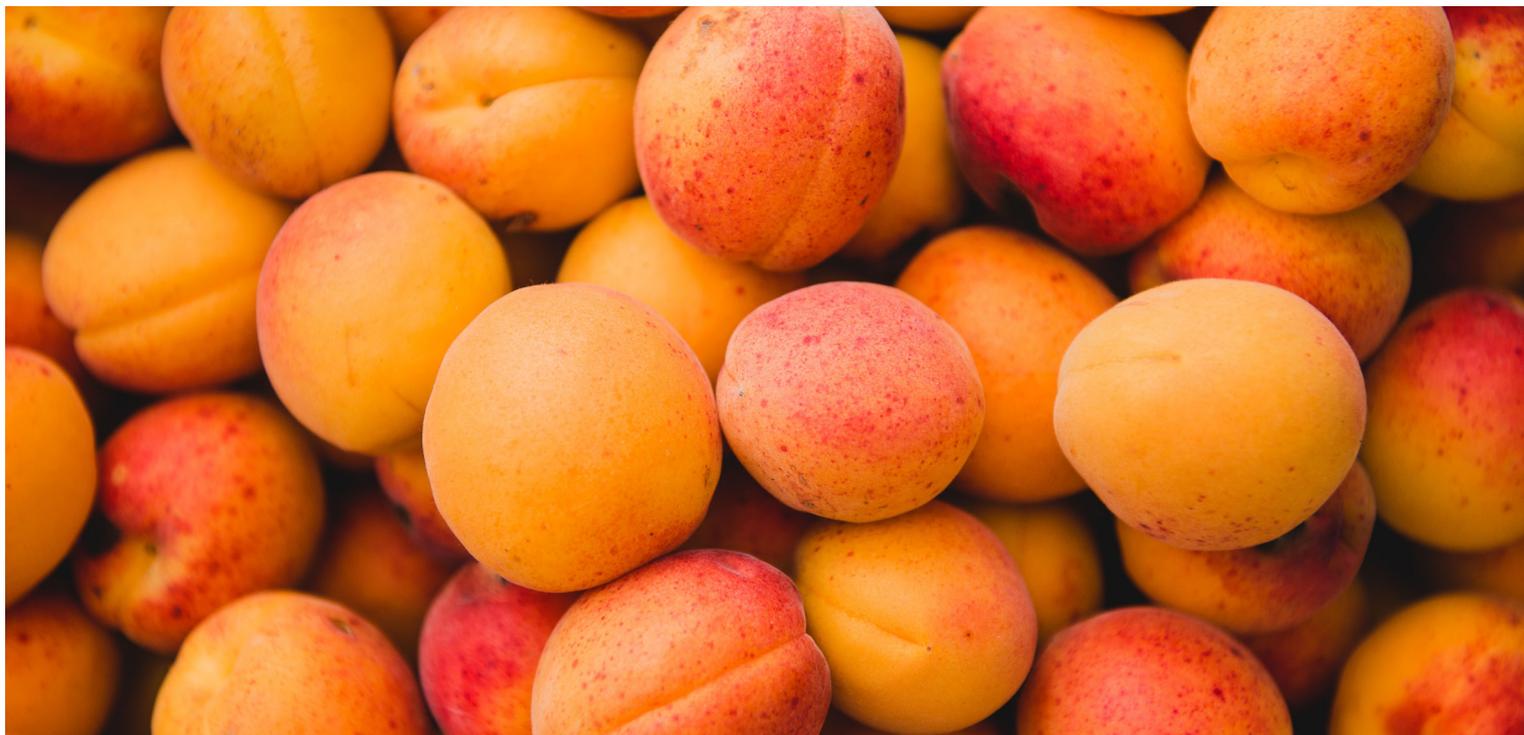
レシピ

ホワイトチョコレートコーティング (推奨)

ガナッシュ

						チョコレート		
単位: g	果実濃縮	シコリ無糖ピューレ	水飴 DE60	粉末ソルビトール	無塩バター 84%脂肪	32%ミルク	35%ホワイト	ココアバター
フレーズ	60	272	81	60	111	202	504	60

ガナッシュ	総量 (コーティング前)	キャスト温度	賞味期限 (17° Cで保存)
フレーズ	1,350 g	30° C	60日



SICOLY
le Respect du Fruit



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

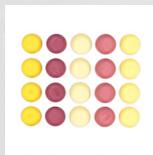
アンベール・ジャパン株式会社

〒106-0031 東京都港区西麻布 2-12-2-2F

Tel : 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889
contact@imberty.co.jp

<https://imberty.co.jp>

こちらのQRコードから全ての基本レシピをご覧ください。



クレムー
Cremeux



ムース
Mousses



ギモーヴ
Guimauves



パテ・ド・フリユイ
Pates de fruits



クレーム・グラッセ
Creme Glacees



ソルベ
Sorbet

