

# フルーツ 生チョコ

les vergers  
boiron 

# フルーツ生チョコ

カードル2台分 (160×160×13mm)

賞味期限：提供温度 5°C / 冷蔵庫で2週間保管可能 / 冷凍可能

## 製法

- ① ピューレとフルーツパウダーを混ぜ合わせる。  
※キウイ、シトロンジヨヌ、ベルガモット、マンダリン、オレンジサンギーナを使う場合はその他の材料も加える。
- ② 生クリーム、グラニュー糖、プール・ド・カカオを合わせて沸騰させる。
- ③ カカオバリー ゼフィール34% (ホワイト) に②を流し、チョコレートが溶けたらハンドブレンダーで混ぜる。
- ④ 均一になったら①を注ぎ、再度攪拌する。
- ⑤ カードルに注ぎ、冷蔵庫で48時間結晶化させる。
- ⑥ 33°Cのゼフィールを表面に塗り、反転させてからマルグリット ブードルデコール、フリーズドライフルーツパウダーなどを振り、ギッターカッターでカットする。

※通常の生チョコレートよりもやわらかいので、冷やして作業した方がよい。

レヴェルジェボワロン 冷凍ピューレ	ピューレ (g)	フルーツ パウダー (g)	生クリーム35% (g)	グラニュー糖 (g)	プール・ド・ カカオ (g)	ゼフィール34% (g)	その他 (g)
フレーズ	150	15*	60	45	37	400	
フランボワーズ	142	10*	70	45	35	400	
カシス	140	7	70	45	35	400	
マングエビセ	150	18*	60	45	40	400	
パッション100%	153	5	60	45	50	400	
ライム100%	73		140	45	44	400	
カラマンジ100%	80		135	45	46	400	
キウイ100%	170	18	50	45	36	400	抹茶2g
シトロン ジヨヌヌ100%	80		133	45	48	400	シトロンコンサントレ2g
ベルガモット100%	80		133	45	48	400	シトロンコンサントレ2g
マンダリン100%	37		100	40	55	400	マンダリンコンサントレ80g
オレンジサンギーナ100%	37		100	40	55	400	濃縮ブラッドオレンジ80g

\*印のついているフルーツパウダーは日仏商事取り扱い商品、「N&F フリーズドライフルーツパウダー (フレーズ・フランボワーズ・マンゴー)」を使用しております。  
その他のフルーツパウダーは市販品になります。

## 製法

- ① ココナッツピューレとココナッツファイン、ライムのゼストを加熱する。蓋をして一晚香りを抽出する。
- ② 翌日シノワで濾して手鍋に入れ、265gになるよう再計量する。(不足する際は、生クリームを加える。)
- ③ ②にプール・ド・カカオを加え、加熱する。
- ④ カカオバリー ゼフィール34% (ホワイト) に③を流し、チョコレートが溶けたらハンドブレンダーで混ぜる。
- ⑤ ココナッツリキュールを加え、再度攪拌する。
- ⑥ カードルに注ぎ、冷蔵庫で48時間結晶化させる。
- ⑦ 33°Cのゼフィールを表面に塗り、反転させてからココナッツファインを振り、ギッターカッターでカットする。

※通常の生チョコレートよりもやわらかいので、冷やして作業した方がよい。

レヴェルジェボワロン 冷凍ピューレ	ピューレ (g)	ココナッツファイン (g)	塩 (g)	ライムゼスト (g)	プール・ド・ カカオ (g)	ゼフィール34% (g)	ココナッツ リキュール (g)
ココナッツ	285	16	0.3	1	74	360	10

## 製 法

- ① ビューレとフルーツパウダーを混ぜ合わせる。
- ② 生クリーム、グラニュー糖、プール・ド・カカオを一緒に加熱する。
- ③ カカオバリー ゼフィール34% (ホホワイト) に②を流し、チョコレートが溶けたらハンドブレンダーで混ぜる。
- ④ 均一になったら①を注ぎ、再度攪拌する。
- ⑤ カードルに注ぎ、冷蔵庫で48時間結晶化させる。
- ⑥ 33°Cのカカオバリー ガーナ40%を表面に塗り、反転させてからマルグリット ブードルデコール、フリーズドライ フルーツパウダーなどを振り、ギッターカッターでカットする。

※通常の生チョコレートよりもやわらかいので、冷やして作業した方がよい。

レヴェルジェボワロン 冷凍ビューレ	ビューレ (g)	フルーツ パウダー (g)	生クリーム35% (g)	グラニュー糖 (g)	プール・ド・ カカオ (g)	ガーナ40% (g)	バター (g)
パッション100%	122	3	34	40	22	402	94
フランボワーズ	194	4*	28	36	22	370	72

\*印のついているフルーツパウダーは日仏商事取り扱い商品、「N&F フリーズドライフルーツパウダー (フレーズ・フランボワーズ・マンゴー)」を使用しております。  
その他のフルーツパウダーは市販品になります。

## 製 法

- ① 生クリーム、グラニュー糖、プール・ド・カカオを一緒に加熱する。
- ② カカオバリー ガーナ40% に①を流し、チョコレートが溶けたらハンドブレンダーで混ぜる。
- ③ 均一になったら合わせておいたビューレを注ぎ、再度攪拌する。  
※オレンジ エ オレンジアメールの場合はコンサントレをあらかじめビューレに混ぜ合わせる。
- ④ カードルに注ぎ、冷蔵庫で48時間結晶化させる。
- ⑤ 33°Cのカカオバリー ガーナ40%を表面に塗り、反転させてからカカオバリー ココアパウダー プランアロームを振り、ギッターカッターでカットする。

※通常の生チョコレートよりもやわらかいので、冷やして作業した方がよい。

レヴェルジェボワロン 冷凍ビューレ	ビューレ (g)	オレンジ コンサントレ (g)	生クリーム35% (g)	グラニュー糖 (g)	プール・ド・ カカオ (g)	エキストラバター 64% (g)	ガーナ40% (g)
バナナ	332			14	110	142	132
オレンジ エ オレンジアメール100%	78	38	168	28	78	118	206



掲載のレシピには、下記のフルーツを使っています。  
レヴェルジェ ボワロンのフルーツ製品に関する詳しい情報は  
下記ウェブサイトをご覧ください。

### レッドフルーツ



### 果樹園のフルーツ



### トロピカルフルーツ



### 柑橘系フルーツ



les vergers  
boiron