

# クレームディプロマツト・ショコラ



## クレームパティシエール・ショコラ

グラニュー糖	90 g	① 卵黄にグラニュー糖1/2、コーンスターチを加える。
コーンスターチ	42 g	② 牛乳に残りのグラニュー糖を加え、沸騰させる。
冷凍卵黄	280 g	③ ①に②を加える。
牛乳	690 g	④ ③を鍋に戻し、コシが切れるまで炊く。
チョコレート	— g	⑤ チョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。
		⑥ 急冷し、冷蔵庫で保管する。

ベネズエラ72%	204 g	ベネズエラ
タンザニア75%	210 g	タンザニア
サンドマング70%	240 g	ドミニカ共和国
マディロフォロ65%	246 g	マダガスカル
メキシック66%	249 g	メキシコ
アルトエルソル65%	249 g	ペルー
ガーナ40%	270 g	ガーナ
バブワジ35%	345 g	バブアニューギニア

## クレームディプロマツト・ショコラ

クレームパティシエール・ショコラ	1300 g	① クレームパティシエールをほぐして、滑らかな状態にする。
生クリーム35%	221 g	② 泡立てた生クリームと①を合わせる。
(クレームパティシエール・ショコラに対して17%の生クリーム)		