



DEMONSTRATION PAR  
Shigeo HIRAI × Philippe BERTRAND



製作：M.O.F フィリップ・ベルラン

DEMONSTRATION PAR Philippe BERTRAND

## BONBON POIVRON ALUNGA™

ボンボン ポワヴロン ALUNGA™(アルンガ)

ミニビシエット型 4 枚分 Barry チョコ型 No.199(日本未発売)

### 1. コンポテ ポワヴロン Comptée poivron

220 g	水	eau
50 g	冷凍ピューレ フランボワーズ	pulpe de framboise
70 g	冷凍ピューレ シトロソジョンヌ	pulpe de citron
370 g	冷凍ピューレ ポワヴロンルージュ	pulpe de poivron rouge
80 g	グラニュー糖	sucre
1 g	塩	sel
7 g	ペクチン(ジョンヌ)	pectine jaune

- ① ピューレ類と水を鍋に合わせて加熱し、グラニュー糖、塩、ペクチンを 40℃で加える。
- ② ブリックス 66°、あるいは 100℃に加熱する。

### 2. ガナッシュ ALUNGA™(アルンガ) Ganache ALUNGA™

55 g	グラニュー糖	sucre
15 g	水	eau
135 g	生クリーム 35% (温めたもの)	crème chaude
25 g	バター	beurre
135 g	Barry クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	chocolat de couverture au lait ALUNGA™

- ① グラニュー糖、水を合わせて煮詰め、好みの色のキャラメルを作る。
- ② 温めた生クリーム、バターを加えて温度を下げる。
- ③ 80℃に冷めたら、クーベルチュールに合わせてガナッシュにする。

### 3. デコール Décor

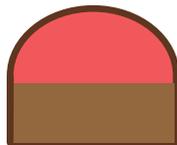
10 g	Barry ブードル クレアティブ スカーレット(日本未発売)	poudre créative scarlet
90 g	アルコール(60°)	alcool à 60°

- ① 色素とアルコールを混ぜ合わせて型に吹き付ける。

### 4. アンロバージュ Enrobage

適量	IBC 色素入りカカオバター(赤)	beurre de cacao rouge
適量	Barry クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	chocolat de couverture au lait ALUNGA™

- ① 色素入りカカオバター(赤)のテンパリングをとり型に吹き付ける。
- ② テンパリングしたアルンガ 41% を型に流してシェルをつくる。
- ③ コンポテとガナッシュを絞る。
- ④ テンパリングしたアルンガ 41% で蓋をする。



- 1. コンポテ ポワヴロン  
Comptée poivron
- 2. ガナッシュ ALUNGA™(アルンガ)  
Ganache ALUNGA™