

薫風



| 文池 武志 / JHOICE

1. キャラメル・アプリコ・イヴァナ

(4g/1p 半球型56個分 No69ドミスフェール3cm 2枚使用)

48g	グラニュー糖
26g	トレハロース
20g	水
20g	ハチミツ
100g	アプリコットピューレ
40g	パッションピューレ
52g	IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
16g	カカオバター
16g	アルザス アプリコットオードヴィー
10g	無塩バター

- ① グラニュー糖・トレハロース・水・ハチミツを合わせ、185℃に煮詰める。(キャラメル)
- ② ①に温めたアプリコットピューレ・パッションピューレを加え、103℃に煮詰める。
- ③ ②を45℃に冷まし、IVANAとカカオバターを加え、乳化させる。
- ④ ③を38℃に調温し、無塩バター・オードヴィーを加え、ブレンダーで乳化させる。

2. ガナッシュ・ミエル・ド・シャテニエ・リバ

(4g/1p)

110g	生クリーム35%
20g	栗のハチミツ
180g	LIPA カカオ44%(DLAnaturals)
14g	アマレット
20g	無塩バター

- ① 生クリーム35%に栗のハチミツを加え、温める。
- ② ①を溶かしたLIPAに加え、乳化させる。
- ③ ②を38℃に調温し、アマレット・無塩バターを加え、ブレンダーで乳化させる。

3. シェル モールドイング

120g	LIPA カカオ44%(DLAnaturals)
80g	EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)
適量	色素入りカカオバター ブラウン
適量	色素入りカカオバター イエロー
適量	カカオバター ゴールド

- ① 20℃の室温で、半球型のモールドに32℃に溶かした色素入りカカオバターをピストレする。
- ② 結晶化した①に、テンパリングをとったLIPA・EL PAOでモールドイングをする。(シェル)
- ③ 結晶化した②に32℃に調温したキャラメル・アプリコ・イヴァナ、ガナッシュ・ミエル・ド・シャテニエ・リバの順に絞り入れる。
- ④ 18℃の室温で、12時間かけて結晶化し固める。
- ⑤ ④にテンパリングをとったLIPA・EL PAOでフタをし、モールドから外す。

