

「ジョミ」の ボンボンショコラ

夏川戸 聡 / エミュー洋菓子店



1. キャラメル ショコラ ジョミ

100g グラニュー糖
200g トレハロース
200g ハローデックス
600g ジョミジュース
60g バター
240g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
20g カシスリキュール

- ① グラニュー糖・トレハロース・ハローデックス・ジョミジュース・バターを合わせ、生キャラメルを作る。沸騰するとたくさん灰汁が出るので取り除く。
- ② 糖度が78°になるまで煮詰め、出来上がりを40℃になるまで冷ます。
※糖度66°くらいから生キャラメルっぽくなるが、少し硬くする方が口の中に長くとどまる為
- ③ ②に溶かしたIVANAとカシスリキュールを加えてパーミックスにかけ、32℃になったら絞る。

2. ジョミのガナッシュ

300g ジョミジュース
40g グラニュー糖
40g トレハロース
30g ハローデックス
360g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)
80g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
90g バター
15g カシスリキュール

- ① ジョミジュース・グラニュー糖・トレハロース・ハローデックスを合わせ、沸騰させる。
- ② ①に溶かしたEL PAO・IVANAを加え、40℃になるまで冷ます。
- ③ ②にバター・カシスリキュールを加えてパーミックスにかけ、32℃になったら絞る。

3. 組み立て

分量外 IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
色素入りカカオバター 赤

- ① あらかじめ型に赤色をスプレーしておき、IVANAを流し入れてシェルを作る。
- ② キャラメル ショコラ ジョミとジョミのガナッシュをそれぞれ絞り、18℃の室温で1日置いておく。
- ③ IVANAで蓋をした後、8時間以上放置し、型からはずす。

