



Impulsion アンピュルシオン

| 高須 聡/ショコラトリータカス

1. ガナッシュ リバ

140g 生クリーム
28g 転化糖
0.9g 塩
7.2g 金時生姜
300g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)
15g バター

- ① 鍋に生クリーム・転化糖・塩・生姜を入れて火にかけ沸騰させる。
- ② LIPAに①を加え乳化させる。
- ③ 室温に戻したバターを②に加えて乳化させ、30cm×30cm高さ0.5mmに伸ばし固める。

2. ガナッシュ ギマラス

100g 生クリーム
30g 転化糖
150g カラマンジピューレ
330g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
26g バター

- ① 鍋に生クリーム・転化糖・カラマンジピューレを入れて火にかけ沸騰させる。
- ② GUIMARASに①を加え乳化させる。
- ③ 室温に戻したバターを②に加えて乳化させ「ガナッシュ リバ」の上に30cm×30cm高さ0.7mmに伸ばし固め、温度20℃・湿度18%で24時間ゆっくり結晶化させる。

3. コーティング用チョコレート

400g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
600g EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)

- ① GUIMARASとEL PAOを湯煎で50℃以下に溶かす
- ② ガナッシュの表面、裏面にできるだけ薄くコーティングする。
- ③ ガナッシュを1.5cm×4cmにカットする。

4. ガナッシュ エルパオ

150g グラニュー糖
24g 水あめ
128g 生クリーム
150g EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)

- ① 溶かしたコーティング用のチョコレートでカカオ型のモールドを作る。
- ② グラニュー糖と水あめを火にかけキャラメルを作る。温めた生クリームをキャラメルに加える。
- ③ EL PAOに②を加えて乳化させる。
- ④ モールドに③を流し込み冷やし固める。

5. 組み立て

- ① コーティング用のチョコレートをテンパリングし、32℃でガナッシュにコーティングする。
- ② ガナッシュエルパオをブロンズ色素で着色し、①に飾る。

