

# Bonbon chocolat citron Botanist

## ボンボンショコラ シトロン ボタニスト

80 個分

### 1. ガナッシュ シトロン ヴェール ボタニスト (モールド用) (総重量 882g)

(カカオバリーモールド 半球型 3cm No.69)

生クリーム 35%	145 g
スタボリン (転化糖) (マルグリット)	16 g
デキストロース	25 g
ソルビトール粉末	35 g
ゼフィール 34% (カカオバリー)	462 g
ブール・ド・カカオ (カカオバリー)	20 g
バター	53 g
ジン ボタニスト 60%	40 g
冷凍ピューレ ライム (ボワロン)	86 g

- ① 生クリーム、スタボリン、ソルビトール粉末を 70℃に加熱する。
- ② ①をショコラに注ぎ入れ、ハンドブレンダーで攪拌する。
- ③ バター、ボタニスト、ピューレを②に加え、ハンドブレンダーで攪拌する。
- ④ 予め仕込んでおいたシェルに 29-30℃で流し入れる。

### 2. 組み立て

ゼフィール (ホワイト) 34% (カカオバリー)	2g
色素入りカカオバター ホワイト (IBC)	
色素入りカカオバター グリーン (IBC)	
ガナッシュ シトロン ヴェール ボタニスト	10g

- ① 型に、テンパリングした色素入りカカオバターグリーンを吹き付け、そのあとホワイトを吹き付ける。
- ② テンパリングしたゼフィールを型に流す。
- ③ ガナッシュを②のシェルに流し、17-18℃で結晶化させる。
- ④ テンパリングしたゼフィールで蓋をする。

