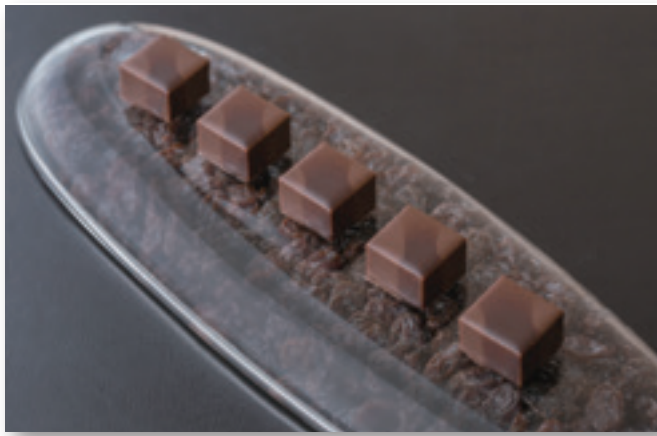




2016年
カリフォルニア・レーズンを使った
チョコレート製品アイデアセミナー



Brouillard ブリュイヤール

ル ショコラ ドゥ アッシュ シェフ ショコラティエ 兼
フォルテシモ アッシュ 常務取締役

若林 繁 氏

材料

[2.25cm×2.25cm×高さ1cm、約270個分]

ガナッシュ

ダークチョコレート70.0%
ミルクチョコレート39.0%
生クリーム35%
シナモンスティック
バニラビーンズ
トレモリンペースト
カリフォルニア・レーズン ペースト

560g
375g
635g
18.5g
0.9本
46g
260g

工程

1. 生クリームを沸かし、砕いたシナモンスティックを入れ、蓋をして30分蒸らす
2. しっかりと濾し、さいたバニラビーンズをさやごと入れ、沸かして、5分蒸らす
3. 濾して、560g計量する
4. (3)をダークチョコレートと合わせて乳化させ、トレモリンペースト、レーズンペーストを加え混ぜ合わせる
5. 33～34℃になったら1cm の厚さで型に流し入れ、一晩ねかせる
6. 2.25cmの菱型にカットし、ミルクチョコレートでトランペする

組み立て



——ミルクチョコレート