



ショコラ オー レザン

ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ 土屋 公二氏

配合 (65コ分/g)

ガナッシュ

A

クーベルチュールノアール	250
クーベルチュールオーレ	120
水あめ	13
転化糖	45
カカオバター	7.6
生クリーム (38%)	167
レーズン・コンセントレート	30
無塩バター	13

カバーリング

クーベルチュールオーレ	285
-------------	-----

工程

1. Aの材料をミキサーボールに入れる
2. 別に溶かしたカカオバターを入れる
3. 生クリームとレーズン・コンセントレートを沸騰させて加えて、2～3分待つ
4. ミキサーにかける
5. バターをポマード状にして加える
6. モールドにテンパリングしたクーベルチュールオーレをシュミゼしてガナッシュを入れカバーリングする