



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



Pain aux Raisins Individuel パン・オ・レザン アンディヴィジュアル

バリーカレポージャパン株式会社
チョコレートアカデミー東京 責任者 兼 カレポーテクニカルサポート

尾形 剛平 氏

材料

[直径6.5cm×高さ4cm、15個分]

パン・ド・ジェンヌ・ショコラ

- ┌ パートダイヤモンド50%
- A グラントの塩
- └ 粉糖
- 全卵
- ┌ 薄力粉(Type45)
- B ベーキングパウダー
- └ カカオパウダー
- 無塩バター
- ダークチョコレート47.6%
- レザン・オ・ロム・ダーク

レザン・オ・ロム・ダーク

- カリフォルニア・レーズン
- ┌ フランス産ダークラム酒
- A ジャマイカ産ダークラム酒
- └ バニラビーンズ

ガナッシュ・ア・ラ・クレーン・パティシエール

- ┌ 生クリーム35%
- A バニラビーンズ
- └ トレモリン
- ┌ カスタードパウダー
- ゼラチンゴールド
- ホワイトチョコレート28.0%
- バター

グラッサージュ

- ┌ 水
- A 生クリーム 35%
- └ グラニュー糖
- ┌ 水飴(DE40)
- バニラビーンズ
- ┌ 板ゼラチン シルバー
- B ホワイトチョコレート33.1%
- └ パールパウダー金
- ┌ 粉末色素 黄色
- 無糖練乳

ナッパージュ・オ・レザン

- ぶどう濃縮果汁
- ナッパージュ ヌートル

デコレーション		
レザン・オ・ロム・ダーク	300g	適量
フィヤンティーヌ	2g	適量
パールパウダーゴールド	30g	1.0g

工程

パン・ド・ジェンヌ・ショコラ

- (A)に全卵を少しずつ加え泡立てる
- (B)をふるい加える
- 無塩バターを50°Cに温調し加える
- チョコレート、レザン・オ・ロム・ダークを合わせ、70gをシリコンの円柱型に充填する
- 160°Cのオーブンで8分焼成する

レザン・オ・ロム・ダーク

- お湯に浸しふっくらさせたレーズンに(A)を加え漬け込む

ガナッシュ・ア・ラ・クレーン・パティシエール

- (A)を合わせカスタードを炊き上げる
- ゼラチンを加え裏漉しし、チョコレートを合わせ乳化させる
- バターを合わせ、温調した後、充填する

グラッサージュ

- (A)を合わせ102°Cに煮詰める
- (B)を加える
- 無糖練乳を加え、裏漉しし、真空機にかける

組み立て

