



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



Bonbon Caramel Raisin au Rhum

ボンボンショコラ/キャラメル・レザン・オ・ロム

バリーカレボ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 カレボーテクニカルサポート

尾形 剛平 氏

材料

[11.8cm×2.3cm×高さ1cm、25個分]

キャラメル・オ・ロム

- 「
A
」
水
グラニュー糖
トレハロース
ハチミツ
加塩バター
バナナピューレ
ラム酒
フィーヌ シャンパーニュ
濃縮レモン果汁

レザン・オ・ヴァンブラン

- カリフォルニア・レーズン
白ワイン(甘口)
ホワイトグレープジュース
バニラ濃縮液
濃縮レモン果汁

コーティング・チョコレート

- ホワイトチョコレート33.1%
ココアバター

モールディング・デコレーション

- カカオバター
ゴールド
パープル(赤+青)
ライトグリーン+ゴールド
白

80g
240g
240g
10g
120g
80g
60g
40g
10g

工程

キャラメル・オ・ロム

1. (A)を煮詰め、焦がしキャラメルを作り、加塩バターを加える
2. バナナピューレとラム酒、濃縮レモン果汁を加える
3. 裏漉しし、34℃以下になったら充填する

レザン・オ・ヴァンブラン

1. お湯に浸しふくらませたレーズンに(A)を加え漬け込む

コーティング・チョコレート

1. チョコレートとココアバターを合わせて、結晶化させる

モールディング・デコレーション

1. 各色のカカオバターを結晶化させ、モールドに着色する

組み立て

