



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 Sandwich aux Raisins

ボンボンショコラ/サンドウィッチ・オ・レザン

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

[高さ3cm、60個分]

ガナッシュ・フロマージュ

生クリーム	150g
A クリームチーズ	175g
レモンゼスト	1/2個分
ゲランドの塩	0.25g
殺菌卵黄	30g
グラニュー糖	22.5g
B トレハロース	16.5g
コーンスターチ	5g
寒天パウダー	2.25g
「サワー」クリーム	15g
C レモンジュース	6g
「ホワイト」チョコレート28.0%	330g

サブレ・ショコラ

無塩バター	175g
カカオパウダー	8g
中力粉	325g
粉糖	135g
アーモンドパウダー	100g
バニラ濃縮液	10g
全卵	30g

レザン・オ・ヴァンブラン

カリフォルニア・レーズン	300g
白ワイン	100g
アルザス マールゲヴルツトラミネール	200g
レモンジュース	20g
ホワイトグレープジュース	30g

コーティング・チョコレート

ホワイトチョコレート33.1%	200g
ココアバター	10g

モールドイング・デコレーション

カカオバター	適量
茶	適量
白	適量
ゴールド	適量
パープル(赤+青)	適量

工程

ガナッシュ・フロマージュ

1. (A)を鍋で溶解する
2. (B)を合わせ、すり合わせる
3. (1)と(2)を合わせ、82℃の湯煎を使用し炊き上げる
4. (3)を裏漉しし(C)を加え合わせる
5. 34℃に温調し、充填を行う

サブレ・ショコラ

前日仕込み フラワーバッタ法

1. 無塩バターを2cm角にカットし、カカオパウダーと中力粉を合わせてピーターを使用しそぼろ状にする(3折2回)
2. 粉糖とアーモンドパウダーをふるい合わせる
3. バニラ濃縮液と全卵を合わせ、まとめる
4. 冷蔵でねかせ、160℃のオーブンで約13分程度焼成する

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

モールドイング・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

