



【キャラメル・エキゾチック】

グラニュー糖・・・70g
トレハロース・・・35g
ハローデックス・・・35g
ラ・フルティエール
パッションピューレ・・・150g
ラ・フルティエール
マンゴーピューレ・・・150g
ショコラブラン・・・80g
カカオバター・・・52g
無塩バター・・・70g



中山和大シェフ

オクシタニアル シェフ・パティシエ
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
2015 日本代表 準優勝

- ①キャラメルをつくりピューレを加える。
- ②ショコラとカカオバターに①を加え乳化させる。
- ③40℃で冷たいバターを加える
- ④28℃で型に流す

【ガナッシュ・ココシロンヴェール】

ラ・フルティエール
ココナッツミルクピューレ・・・350g
生クリーム35%・・・90g
ライムゼスト・・・1個分
転化糖・・・60g
ショコラオレ・・・300g
ショコラノワール・・・80g
無塩バター・・・85g

- ①ピューレ、生クリームを沸騰させ、ライムゼストを加える
10分かけて香りに移す。
- ②ショコラへ転化糖、①を加え乳化させる。
- ③40℃で冷たいバターを加える。