

Bonbon Chocolat Passion

recette par TAKARA Daichi "torantoroa33"



ボンボンショコラ・ピュア・パッション

[ガナッシュ]

パッションフルーツピューレ……288g

無塩バター……76.8g

転化糖……24g

水あめ……48g

卵黄……78g

グラニュー糖……48g

ショコラオレ(39%)……115g

ショコラノワール(64%)……292g

ブルドカカオ……50g

- ①パッションフルーツピューレ、無塩バター、転化糖、水あめを温める。
- ②卵黄とグラニュー糖をブランシールし、①と合わせてアングレーズを作る(82°C)。
- ③ショコラオレ、ショコラノワール、ブルドカカオに②を注ぎ入れ、スティックミキサーで乳化させる。
- ④30°Cまで冷ましてショコラコックに流し入れる。

[モールドイング]

カカオバター色素(黄色)……適量

ショコラブラン……適量

ショコラノワール(70%)……適量

- ①18°Cのモールドに、テンパリングを取ったカカオバター色素で好みの模様を付ける。
 - ②テンパリングを取ったショコラブランを、①のモールドに筆で塗る。
 - ③テンパリングを取ったショコラノワールを流してショコラコックを作り、24時間かけて結晶化させる。
 - ④30°Cまで冷ましたガナッシュをショコラコックに9分目まで流し入れ、24時間かけて結晶化させる。
 - ⑤ショコラブランで一度蓋をし、24時間結晶化させる。
 - ⑥ショコラブランの蓋を少し温め、ショコラノワールでマーブル状になるように二度目の蓋をし、24時間かけて結晶化させる。
- ※蓋はショコラノワールだけでも可能。



トラントロア33

高良 大地 シェフ

長野県長野市北石堂町1205-1-1F

☎ 026-219-3083

<https://torantoroa.com>

33

torantoroa
トラントロア

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401

☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862

✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp

📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

