

Bonbon Chocolat Cassis-shiso

カシスと赤紫蘇のボンボン 作りやすい分量

〔シェル〕

ダークチョコレート70%

- ①アルコールに10%に溶いたパールパウダーパープルをむらなくモールドに噴霧して乾燥させる。
- ②①にテンパリングした赤のカカオバターを軽く噴霧して硬化させる。
- ③②に再度①を噴霧して乾燥させテンパリングした30℃以下のダークチョコレートをモールドングする。

〔ラムネ〕

粉糖……100g

コーンスターチ……75g

赤紫蘇……3枚

ラ・フルティエール カシスビューレ……25g

- ①フードプロセッサーに粉糖、9割のコーンスターチ、赤紫蘇を入れ粉碎する。
 - ②①をボールに移しカシスビューレを入れマリーズで押し合わせていく。
 - ③②がそばろ状になったところに残りのコーンスターチを混ぜ合わせ手で揉み合わせる。
 - ④③をベーキングペーパーを敷いた天板に薄く広げ50℃～60℃のオープンで乾燥させる。
- ※保管はシリカゲルを入れ密閉容器に。

〔シロップ〕

ラ・フルティエール カシスビューレ……60g

ルカンテンウルトラ……1g

赤紫蘇……3枚

トレハロース……60g

ハローデックス……80g

- ①全てを耐熱容器に混ぜ合わせ電子レンジで90℃に温める。
 - ②①をハンドブレンダーで粉碎、均一化させ使い捨てポッシュに入れ粗熱を取る。
- ※ブリックス65°に調整する。

〔ガナッシュ〕

ホワイトチョコレート……50g

アマミール……20g

ラ・フルティエール カシスビューレ……60g

トレハロース……25g

クエン酸……1g

ハイビスカスアロマ……0.5g

- ①カシスビューレ、トレハロース、クエン酸を温めトレハロースを溶かし25℃～30℃に調整する。
 - ②テンパリングしたホワイトチョコレートにアマミールを混ぜ合わせしっかり乳化させる。
 - ③ハイビスカスアロマを②に混ぜ合わせハンドブレンダーで均一化させる。使い捨てポッシュに入れる。
- ※ブリックス65°に調整する。

〔オイリー〕

ホワイトチョコレート……100g

太白ごま油(白)……80g

- ①テンパリングしたホワイトチョコレートに太白ごま油を数回に分けて混ぜ合わせる。使い捨てポッシュに入れる。
- ※最終温度は25℃～26℃

〔モンタージュ〕

- ①モールドングしたシェルの中にガナッシュを絞る。
- ②①の上にシロップを絞りエージング庫で1日エージングさせる。
- ③②の上にオイリーを少量絞り入れラムネをちりばめ硬化させ再度、オイリーを絞り入れエージング庫で硬化させる。
- ④テンパリングしたダークチョコレートで蓋をする。



藤田ラボ
藤田 浩司 氏

