



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



Belle Macédoine ベル・マセドワヌ

バリー・カレポー・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 カレポー・テクニカルサポート

尾形 剛平 氏

材料

[直径18cm×高さ4.5cm、3台分]

ダックワーズ・ショコラ

「 卵白(未殺菌)	270g
A グラニュー糖(メレンゲ用)	100g
「 乾燥卵白	1g
ヘーゼルナッツパウダー	100g
「 グラニュー糖(練り込み用)	140g
B 薄力粉	14g
「 カカオパウダー	12g
「 ダークチョコレート67.4%(Callebautマダガスカル)	50g

ビスキュイ・ショコラ・マダガスカル

パートダマンド50%	165g
卵黄	80g
無塩バター	100g
ダークチョコレート67.4%(Callebaut マダガスカル)	280g
卵白(未殺菌)	400g
グラニュー糖	135g
薄力粉	30g

クレーム・ブリュレ・ショコラ・マセドワヌ

「 牛乳	75g
「 生クリーム35%	105g
A パッションフルーツピューレ	90g
「 柚子果汁	60g
「 ライム果汁	15g
「 ベルガモットピューレ	15g
「 バニラビーンズ	1本
卵黄	27g
グラニュー糖	15g
寒天パウダー	6g
ダークチョコレート67.4%(Callebautマダガスカル)	62.5g
ミルクチョコレート32.9%(Callebaut Smooth 2665NV)	22.5g

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

クラックラン

「 ミルクチョコレート33.1%(Callebaut ジャワ)	40g
A ヘーゼルナッツプラリネペースト(Callebaut	
「 ヘーゼルナッツプラリネ)	100g
「 カカオバター	6.5g
「 サブレ・ショコラ	80g

ムース・オ・ショコラ

生クリーム34%	580g
グラニュー糖	205g
卵黄	320g
板ゼラチン ゴールド	12.5g
ミルクチョコレート33.1%(Callebaut ジャワ)	320g
生クリーム39%	380g

グラスサージュ

「 水	150g
A グラニュー糖	300g
「 水飴(DE40)	200g
「 ゼラチンパウダー	18g
「 水	140g
「 ミルクチョコレート33.1%(Callebaut ジャワ)	180g
B ダークチョコレート70.0%(Callebaut サントメ)	120g
「 パールパウダー ゴールド	2g

レーズンマリネ

カリフォルニア・レーズン	150g
「 白ブドウジュース	150g
「 レモンゼスト	1個分
「 ライムゼスト	1/2個分
A グラニュー糖	35g
「 ケバリキュール	20g
「 アプリコットリキュール	20g
「 クレオールリキュール	20g

クレーム・ショコラ・モンテ・オ・レザン

生クリーム35%	90g
ぶどう濃縮果汁	10g
ゼラチンシルバー	3g
ホワイトチョコレート28.0%(Callebaut Select W2NV)	120g

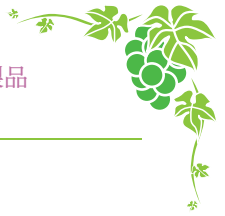
工程

ムース・ショコラ

1. チョコレートを溶かし、プラリネアーモンドペーストを混ぜ合わせる
2. 牛乳を沸かし、ゼラチンを加えて溶かす
3. 1に2を加えて混ぜ合わせ、トレモリンペーストも混ぜ合わせる
4. 6分立ての生クリームと混ぜ合わせ、型に流し入れ、冷やし固める



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



Belle Macédoine ベル・マセドワヌ

バリーカレポ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 カレポーテクニカルサポート

尾形 剛平 氏

工程

ダックワーズ・ショコラ

1. Aでメレンゲを作る。メレンゲの仕上がり温度は18℃
2. Bを加え、7割混ざったらチョコレートを30℃で加え合わせる
3. 丸口金10番で直径14cm、厚さ1cmに絞り、170℃のオーブンで約13分焼成する

ビスキュイ・ショコラ・マダガスカル

1. パートダイヤモンド50%を約30℃に軟化し、卵黄を少しづつ加え合わせる
2. 溶かした無塩バターとチョコレートを50～60℃に温め、1に加える
3. 薄力粉をふるって加える
4. 卵白とグラニュー糖で作ったメレンゲを加える
5. 60cm×40cmの鉄板に1cm厚で延ばし、170℃のオーブンで8分焼成する

クレーム・ブリュレ・ショコラ・マセドワヌ

1. Aを手鍋で温める
2. グラニュー糖と寒天パウダーを混ぜて合わせておき、卵黄と混ぜ合わせる
3. 1と2を合わせ82℃に炊き上げる
4. 3を裏漉しし、チョコレート2種に加え、ハンドブレンダーをかける
5. 45℃以上でよく混ぜながら充填する

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

クラックラン

1. サブレ・ショコラを事前に粉砕し、40℃に温めたAを加えセルクルに充填する

ムース・オ・ショコラ

1. 生クリーム34%を温める。グラニュー糖、卵黄を合わせ加え、82℃に温める
2. 水で戻しておいた板ゼラチンを加え裏漉しし、チョコレートを加え合わせる。
26℃に冷やす
3. 生クリーム39%を6分立てにし、2に加える
4. シリコン型に480g充填する

グラッサージュ

1. Aを101℃まで煮詰め、水で戻しておいたゼラチンパウダーを加える
2. Bを加え合わせる

レーズン・マリネ

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

クレーム・ショコラ・モンテ・オ・レザン

1. 生クリームとぶどう濃縮果汁を80℃に温める
2. ゼラチンシルバーを加え、ホワイトチョコレートに合わせ乳化させる
3. 冷やし固まってから、絞れる硬さになるまでミキサーで泡立てる
4. 仕上げの飾り(プラケット・ショコラ)の下に絞る

組み立て

