



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



Weekend Doughnut ウィークエンド・ドーナッツ

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

[直径16cm(芯径8cm)×高さ4cm、5個分]

ウィークエンド・ショコラ・ブラン・オランジュ

- └ 全卵
- └ 卵黄
- A グラニュー糖
- └ トレモリン
- └ トレハロース
- └ 薄力粉
- B 強力粉
- └ ベーキングパウダー
- └ 無塩バター
- └ バニラ濃縮液
- C オレンジゼスト
- └ ホワイトチョコレート28.0%

ポンシュ

オレンジリキュール

ジュレ・ヴァンショー

- └ ビターオレンジピュレ
- └ オレンジゼスト
- └ 赤ワイン
- └ 洋ナシ
- A レザン・オ・ヴァン・ルーージュ
- └ 水飴(DE40)
- └ クリスマス スパイス
- └ ぶどう濃縮果汁
- └ グラニュー糖
- └ ペクチン
- └ クエン酸液(水1:1)

レザン・オ・ヴァン・ルーージュ

カリフォルニア・レーズンペースト
赤ワイン
ぶどう濃縮果汁

ジャンドゥーヤ・ピスターシュ

ホワイトチョコレート28.0%
ピスタチオペースト
ゲランドの塩

コーティング・チョコレート

ミルクチョコレート39.0%
グレープシードオイル

デコレーション

- 350g パールチョコレート 適量
- 60g 金箔 適量
- 180g コポー 適量
- 30g カリフォルニア・レーズン 適量
- 30g
- 120g
- 120g
- 3g
- 250g
- 4g
- 1個分
- 100g

工程

ウィークエンド・ショコラ・ブラン・オランジュ

- (A)を人肌に温め、泡立てる
- ふらった(B)を加え、合わせる
- (C)を加えドーナツ形シリコン型に充填し、170℃のグリルで30～40分焼成する
- 焼成後、コアントローにボーメ30°のシロップ10%を合わせ、ポンシェする

ポンシュ

- 焼けた生地に塗る

ジュレ・ヴァンショー

- (A)を合わせ鍋に入れ、加熱する
- グラニュー糖、ペクチンをよく混ぜておき、(1)に加え64BRIXまで煮詰める
- 火を止めクエン酸液を加え合わせる

ジャンドゥーヤ・ピスターシュ

- 全材料を合わせ、仕上がり充填温度35℃に温調する

コーティング・チョコレート

- チョコレートとグレープシードオイルを合わせ、温調しコーティングする

組み立て

