

カカオパルプのシブースト

リボン食品 パイタルト大(PT-1) (12個入×14トレイ)168個入

パロサント社 カカオパルプピューレ

ユニオン商事 NヘーゼルナッツペーストR

ショコラノワ

1台40g絞り		10 台	%
1	牛乳	165 g	40.7 %
2	加糖冷凍卵黄	40 g	9.9 %
3	グラニュー糖	26 g	6.4 %
4	クーベルチュール65%	33 g	8.1 %
5	ヘーゼルナッツペーストR	4.5 g	1.1 %
6	板ゼラチンシルバー	4.5 g	1.1 %
7	生クリーム35%(6~7立)	132 g	32.6 %
	total	405 g	100.0 %

- ①.160°Cのオーブンでパイタルトを10分ほど空焼きし、冷めたらパイの内側にホワイトチョコを塗る
- ②.牛乳 卵黄 グラニュー糖でアングレーズを炊く
- ③.②に溶かしたクーベルチュール65%とヘーゼルナッツペーストを加える
- ④.③にゼラチンを加え冷ます
- ⑤.④と生クリームと合わせる
- ⑥.準備していたパイタルトに40g流し冷蔵庫で固める

シブーストカカオパルプ

直径6cm高さ4cmセルクル		10 台	%
1	水A	132 g	52.4 %
2	無塩バター	22 g	8.7 %
3	加糖冷凍卵黄	44 g	17.5 %
4	グラニュー糖A	22 g	8.7 %
5	コーンスターチ	13 g	5.2 %
6	薄力粉	7 g	2.8 %
7	板ゼラチンシルバー	5 g	2.0 %
8	グランマルニエエキストラクト	7 g	2.8 %
9	カカオパルプピューレ	150 g	59.5 %
11	卵白	88 g	34.9 %
12	グラニュー糖B	22 g	8.7 %
13	水	33 g	13.1 %
14	グラニュー糖C	99 g	39.3 %
	total	252 g	100.0 %

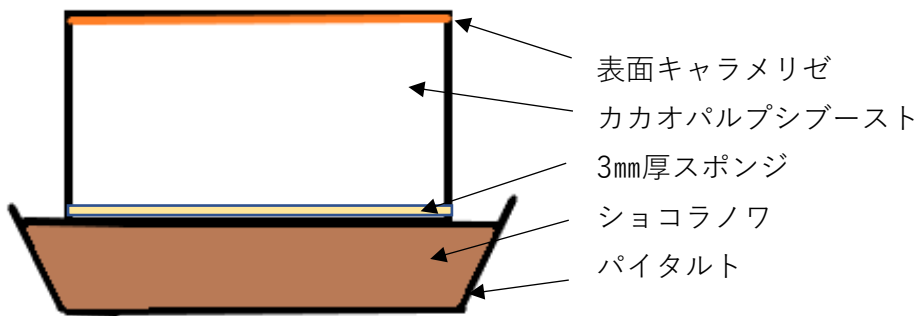
- ①.卵黄 グラニュー糖をブランシールしコーンスターチ 薄力粉を加える
- ②.水とバターを沸かして①に加えカスタードを炊く
- ③.カスタードが炊けたら板ゼラチンとカカオパルプピューレを加える
- ④.③の粗熱が取れたらグランマルニエを加え冷ます
- ⑤.卵白 グラニュー糖B 水 グラニュー糖Cでイタリアンメレンゲを作る
- ⑥.④と⑤を合わせる
- ⑦.セルクルにムースを流し、3mm厚のスポンジを置く



吉田産業株式会社



モンタージュ



ショコラノワを流したパイタルトの上にカカオパルプシブーストを乗せ
表面をキャラメリゼする



吉田産業株式会社

