



CARAMEL MOU CHOCOLAT BLANC BERGAMOTE

キャラメル ムー ショコラ ブラン ベルガモット

(Recette pour un Flexipat Demarle 348mmx248mmx20mm ref.FT 2020 – environ 200pieces)
フレキシパット REF.FT2020 使用 約 200 個分

RIZ SOUFFLE CAMELISE リ スフレ カラメリゼ(計 226g)

105 g	sucre	グラニュー糖
35 g	eau	水
75 g	rice krispies Kellog's haché	ケロッグライスクリスピー (細かくしたもの)
11 g	beurre de cacao	○ バリー ブールドカカオ (ピストールカカオバター)

- 1 グラニュー糖と水をあわせて103度まで温める。
- 2 ライスクリスピーを加え、弱火にする。
- 3 ライスクリスピーをサブージュシ、絶えず混ぜながらキャラメル状に煮詰める。
- 4 火から下ろし、カカオバターを加える。
- 5 シルパットに広げて冷ます。シリカゲル(乾燥剤)と共に密閉容器に入れる。

CARAMEL CHOCOLAT BLANC BERGAMOTE

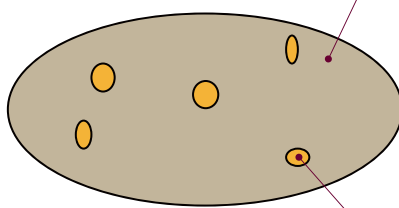
キャラメル ショコラ ブラン ベルガモット(計 1558g)

200 g	Purée Bergamote Boiron	● 冷凍ピューレ ベルガモット
1 個分	zest de citron	レモンゼスト
1 個分	gousse de vanille	バニラのさや
555 g	sucre	グラニュー糖
100 g	glucose	水あめ
100 g	beurre	バター
463 g	Chocolat blanc	○ バリー ブランサタン
135 g	beurre de cacao	○ バリー ブールドカカオ (ピストールカカオバター)

○フレキシパット FT02020(348x248x20) 使用

- 1 鍋にピューレベルガモット、レモンゼスト、バニラ、グラニュー糖を入れ、混ぜながら弱火で温める。
- 2 鍋ごと1晩冷蔵庫で寝かせる。
- 3 水あめとバターを加え、120度で煮詰める。
- 4 鍋を火から下ろし、カカオバターを加える。
- 5 カカオバターが溶けたら、ブランサタンに注ぎ入れる。
- 6 プラスチックのスバチュラを使って乳化させる。
- 7 フレキシパットに流し入れ、18度で一晩置き、結晶化させる。
- 8 1.5X1.5cmの正方形サイズにカットし、キャラメル1個あたり、5粒のリスフレを埋め込み、ラッピングする。

キャラメル ショコラ ブラン ベルガモット



リスフレ カラメリゼ

● マークはボワロン社取扱い製品です。 ○ マークは日仏商事取扱い商品です。