



BONBON CADRÉ

ボンボン・カドレ

ボンボン160個分 (22×22×10mm)

Bonbon cadré Ocoa™

クーベルチュール ピストール
イナヤ 65% を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

クーベルチュール ピストール
オocoa 70% を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

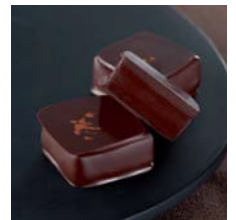
ガナッシュ INAYA™ (イナヤ) 33×33×0.8cmカードル Ganache INAYA™

生クリーム(35%)	365 g	① 鍋に材料を合わせて沸騰させる。
無塩バター	65 g	
転化糖	30 g	
水あめ	30 g	
クーベルチュール ピストール イナヤ 65%	460 g	② ①を 80℃まで冷まし、イナヤに注ぎ入れる。

- ③ フードプロセッサーで乳化させて器に取り置き、28℃まで冷ます。
④ ③をカードルに流し込み、結晶化させた後、2cm角にカットする。

アンロバージュ OCOA™ (オocoa) Enrobage OCOA™

- ① テンパリングをとったクーベルチュールピストールオocoa(分量外)でガナッシュをコーティングし、お好みで表面を飾る。



クーベルチュールピストールアルンガ 41% でレシピに変化を与える。

ボンボン160個分 (22×22×10mm)

Bonbon cadré Alunga™

クーベルチュール ピストール
アルンガ 41% を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

クーベルチュール ピストール
オocoa 70% を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

ガナッシュ ALUNGA™ (アルンガ) 33×33×0.8cmカードル Ganache ALUNGA™

生クリーム(35%)	320 g	① 鍋に材料を合わせて沸騰させる。
無塩バター	80 g	
水あめ	32 g	
粉末ソルビトール	8 g	
クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	528 g	② ①を 80℃まで冷まし、アルンガに注ぎ入れる。

- ③ フードプロセッサーで乳化させて器に取り置き、28℃まで冷ます。
④ ③をカードルに流し込み、結晶化させた後、2cm角にカットする。

アンロバージュ OCOA™ (オocoa) Enrobage OCOA™

- ① テンパリングをとったクーベルチュールピストールオocoa(分量外)でガナッシュをコーティングし、カカオパウダー・ブランアローム(分量外)を散らし、ギッターシートを乗せ、完全に結晶化させる。