



# ÉCLIPSE DE LUNE

## エクリプス・ドウ・リュンヌ

Pour 45 bonbons.  
 ボンボン45個分

### Bonbon Inaya™

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  
 オコア 70% を使用したレシピ



□入数：5kg×4 / カートン

1. ボンボンINAYA™ (イナヤ)	Bonbon INAYA™	
生クリーム(35%)	185 g	① 鍋に全ての材料を入れ、加熱する。
デキストロース	5 g	
粉末ソルビトール	25 g	
水あめ	15 g	
低水分バター	40 g	
レモンの皮	1個分	
カルダモン	2つ	
クーベルチュール ピストール イナヤ 65%	250 g	② 火を止めて蓋をし、香りを抽出させる。これを 32℃まで冷まし、シノワで漉し、32℃に溶かしたイナヤと合わせて乳化させる。

③ ②を直径約 1cm の球状でベーキングシートの上に絞る。

④ ③にギッターシートをのせ、ガナッシュを挟んでパドールぐらいの大きさまで伸ばす。

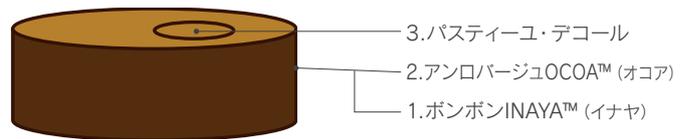
2. アンロバージュOCOATM (オコア)	Enrobage OCOATM
クーベルチュール ピストール オコア 70%	適量

3. パスティュー・デコール	Pastille Décor
----------------	----------------

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コアをギッターシートの上に薄くのばし、直径 3cm の抜き型でカットする。

② 口金を使って①に穴をあける。

③ 蒸留酒(アルコール度数 90%)とゴールドパウダー(10%)を混ぜ合わせ、ブラシを使ってラインを描く。



カルダモンと組み合わせることによって、INAYA™(イナヤ)の力強い味わいと酸味を表現したかったので、甘くて芳醇なボンボンショコラを製作しました。

クリストフ・モレル (Christophe Morel)  
 ショコラティエ、カナダ カカオバリーアンバサダー