



L'ACCORD PARFAIT

CASSIS - CHOCOLAT

ラコー・パーフェ カシス-ショコラ

Pour 8 barres.
8個分

Dessert à l'assiette
Ocoa™

クーベルチュール ビストール
オコア 70% を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

1. ビスキュイ OCOA™ (オコア)		Biscuit OCOA™
クーベルチュール ビストール オコア 70%	125 g	① クーベルチュールチョコレートを 40℃ に溶かす。 ② ①に、順番に材料を加えていき、その都度よく混ぜ合わせる。
無塩バター(ポマード状) グラニュー糖 全卵 薄力粉	125 g 110 g 60 g 36 g	

- ③ 180℃のオーブンで約 10分焼成する。(焼成後も水分を保つ生地なので焼き過ぎに注意する。)
④ グリルで冷まし、直径 2.5cm の抜き型でカットする。

2. クレム-OCO A™ (オコア)		Crèmeux OCOA™
牛乳	100 g	① 鍋で牛乳を沸騰させる。 ② ①をクーベルチュールチョコレートと水あめの入ったボウルに注ぎ込み、滑らかなガナッシュになるまでよく混ぜる。 ③ 冷たい液体の生クリームを②に加え、最低 2 時間冷蔵庫で寝かせる。
クーベルチュール ビストール オコア 70% 水あめ	150 g 10 g	
生クリーム(35%)	200 g	

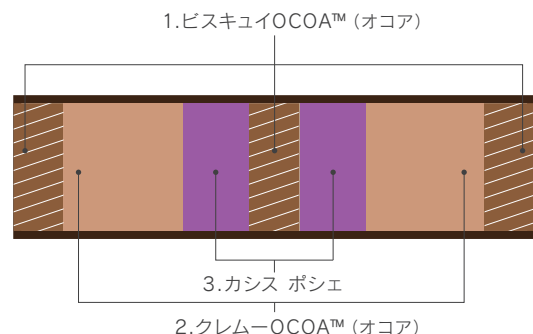
3. カシス ポシエ Cassis poché		
水 グラニュー糖	100 g 100 g	① シロップを作る。 ② 熱した①をカシスに注ぎ入れ、使用直前まで取り置く。
カンスホール	200 g	

4. ソース・カシス OCOA™ (オコア)		Sauce cassis OCOA™
カシス ポシエ	100 g	① 『カシスポシエ』を温める。 ② ①をクーベルチュールチョコレートに注ぎ入れ、乳化させる。
クーベルチュール ビストール オコア 70%	100 g	

5. ソルベカシス Sorbet cassis		
水 グラニュー糖	200 g 80 g	① 鍋で材料を 40℃ まで加熱する。 ② あらかじめよく混ぜ合わせた粉末水あめと安定剤を①に加え、80℃ まで加熱する。 ③ ②が冷めたら、ビュレと混ぜ合わせ、ソルベマシンにかける。
粉末水あめ ソルベ用安定剤	20 g 4 g	
カシスピュレ	200 g	

6. モンタージュ Montage	
-------------------	--

- ① 直径 2.5cm、長さ 12cm のチョコレートのチューブを作る。
- ② ①の片方の端に、カットした『ビスキュイ OCOA™(オコア)』をはめこむ。
- ③ ②を縦にして、組立図のように作る。最後に『ビスキュイ OCOA™(オコア)』で端を閉じる。
- ④ お好みで飾りつける。





使いやすさとテンパリングのしやすさがとても気に入りました。

他の製品と比べてモールドイングの際に、カカオバターを加える必要がありません。味、力強さ、タンニンを持つ OCOA™(オコア)は、カシスと相性がとても良いと感じました。

フランソワ・アダムスキ (François Adamski)
2007年 MOF (フランス国家最優秀職人) キュイジニエ受章
2001年ボキューズ・ドール
フランス カカオバリーアンバサダー

考案: アントワヌ・ウェイランド (Antoine Weyland)
『ル・ガブリエル (Le Gabriel)』シェフパティシエ

シェフの提案 Suggestion du chef

ワインと合わせる場合は、シャトー・ダイディ (Château d'Aydie) のリキュールワイン『Maydie』2009 Tannat がお勧めです。ラプラス (Laplace) 家は、タンニンが強く、カシスの味を強調してくれるワインをこのシャトーで作っています。これは、クーベルチュールピストールオコア 70% の酸味と力強い風味にとっても良く合います。

