



DEMONSTRATION PAR
Shigeo HIRAI × Philippe BERTRAND



製作：M.O.F フィリップ・ベルトラン

DEMONSTRATION PAR Philippe BERTRAND

BONBON THE MATCHA ALUNGA™

ボンボン テ マツチャ ALUNGA™(アルンガ)

ミニビュシェット型 4 枚分 Barry チョコ型 No.199

1. ガナッシュ テ マツチャ Ganache thé Matcha

125 g	生クリーム 35%	crème
6 g	抹茶	thé Matcha
12 g	ソルビトール	sorbitole
28 g	バター	beurre
150 g	Barry ピストール ゼフィール	chocolat blanc Zéphyr™

- ① 生クリーム、抹茶、ソルビトール、バターを沸騰させ、80℃に冷めたらゼフィールに注ぎ混ぜ合わせる。

2. ガナッシュ ALUNGA™(アルンガ) Ganache ALUNGA™

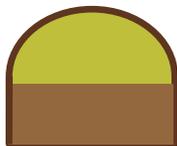
55 g	グラニュー糖	sucre
15 g	水	eau
135 g	生クリーム 35% (温めたもの)	crème chaude
25 g	バター	beurre
135 g	Barry クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	chocolat de couverture au lait ALUNGA™

- ① グラニュー糖、水に合わせて煮詰め、好みの色のキャラメルを作る。
② 温めた生クリーム、バターを加えて温度を下げる。
③ 80℃に冷めたら、アルンガに合わせてガナッシュにする。

3. デコール Décor

適量	色素入りカカオバター(緑)	beurre de cacao vert
適量	色素入りカカオバター(黒)	beurre de cacao noir
適量	Barry クーベルチュール ピストール オコア 70%	chocolat de couverture noir OCOA™

- ① テンパリングした色素入りカカオバター(緑)で型に模様をつけ、同じくテンパリングしたカカオバター(黒)を吹き付ける。
② オコア 70%でシェルをつくる。
③ ガナッシュテマツチャを型の1/3絞り、結晶化させ、ガナッシュアルンガを絞る。
④ オコア 70%で蓋をする。



1. ガナッシュ テ マツチャ
Ganache thé Matcha
2. ガナッシュ ALUNGA™(アルンガ)
Ganache ALUNGA™