



L'AVENUE 平井茂雄 シェフ

PURETE

ピュルテ

2.8cm 角 × 100 個分



1. ガナッシュ 30cm x 30cm 850g

397 g		カカオバリーエキストラバター 64%
45 g		カカオバリー クーベルチュール ピストール イナヤ 65%
336 g		生クリーム 35%
78 g		マルグリット スタボリン (転化糖)
64.5 g		バター
1 本		バニラ (ブルボンマダガスカル)

- ① 生クリーム、スタボリン、バニラを沸かし、火を止めバターを加える。
- ② ①を漉し 63°Cまで温度を下げる。
- ③ チョコレート 2 種に②を加えハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
- ④ カードルに流し17°Cで 24 時間エイジングを取り、テンパリングを取ったオコアを薄く両面にぬり、ギッターでカットする。
- ⑤ さらに 24 時間エイジングを取って翌日オコアでコーティングする。

2. アンロバージュ (コーティング)

	カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%
--	----------------------------------