



L'AVENUE 平井茂雄 シェフ

RAISINS CHOCOLAT

レザン ショコラ


THT45 (コーティングパン) 使用



1. レザン オ ソーテルヌ

1000 g	レーズン
50 g	ソーテルヌ デキストロース (含水結晶ブドウ糖)

2. 仕上げ

1600 g	 カカオバリー クーベルチュール ピストール アルンガ 41%
8 g	アラビアガム
3 g	シェラック (ラッカー)

- ① アルンガを溶かしておく。
- ② THT にレザンオソーテルヌを入れる。
- ③ 機械を動かしながら 26°C に調整したアルンガを少しずつ加えコーティングしていく。
- ④ レーズン同士がくっつかないように付属のヘラでかき混ぜる。
- ⑤ 機械から取り出し、16°C で一晩エイジングする。
- ⑥ 機械に戻し、最後にアラビアガムとシェラックをコーティングし艶をだす。
- ⑦ 16°C で一晩エイジングする。