



YOSHINORI ASAMI 浅見欣則 シェフ

GRES DES VOSGES

グレ デ ヴォージュ

360 × 360 × H10 mm 1 枚分



1. ボンボン

720 g		カカオバリー プラリネノワゼット
540 g		カカオバリー パートノワゼット
180 g		カカオバリー ブールドカカオ
450 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%
150 g		カカオバリー パュテフオユティース

- ① ブールドカカオとアルンガを別々に溶かしておく。
- ② 別々に溶かした①を混ぜ合わせておく。
- ③ ②にプラリネ、パートノワゼット、パユテフオユティースを合わせる。
- ④ パーミックスにかけ乳化させる。パユテフオユティースも細かく粉碎するようにする。
- ⑤ カードルに流し表面を平らにし 24 時間エージングする。
- ⑥ 片面にシャブロンし、ギッターでカットする。
- ⑦ イソモルトに色素を加えよく混ぜ着色する。
- ⑧ エンローバーでコーティングし、すぐに上から⑦を茶漉しで振り掛ける。

2. 仕上げ（コーティング用）

適量		カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%
適量		ルイフランソワ イソモルト
適量		脂溶性色素（赤）