



Bonbons croustillants Potiron /Cointreau
ボンボン クルスティヤン ポティロン / コアントロー


型 No.199 4枚分

Moulage en couverture lactée / ムーラージュ アン クーベルチュール ラクテ アルンガ


Fond crouillant / フォン クルスティヤン

250 g	Praliné amande/noisette	ブラリネアモンド / ノワゼット	① 全ての材料を混ぜ合わせて 2mmの厚さにのばす。
150 g	Couverture lactée cristallisée	テンパリングのとれたクーベルチュールピストールアルンガ41%	② 冷やし固めて、型に入るサイズにカットし、ジュレを絞った上に平らにのせる。
50 g	Pailletée feuilletine	パテフォユティエヌ	
3 g	Zestes d'oranges	オレンジゼスト	
1 g	Sel	セルファンナチュールエプログレ	

Ganache au Cointreau / ガナツシュ オ コアントロー

90 g	Crème liquide	生クリーム 35%	① 生クリーム、牛乳、バター、転化糖、ソルビトールを合わせて沸騰させる。
30 g	Lait entier	牛乳	② チョコレートに加え、ハンドブレンダーにかけて乳化させる。
40 g	Beurre	バター	③ コアントローを加えて更にハンドブレンダーにかけ、30℃まで冷却し、型に流す。
38 g	Sucre inverti	スタボリン (転化糖)	
5 g	Sorbitol poudre	粉末ソルビトール	
260 g	Couverture noire 58%	クーベルチュールミアメール58%	
38 g	 Cointreau	コアントロー 54°	

Gelée de Potiron / ジュレ ド ポティロン

200 g	Purée de Potiron	冷凍ピューレ バターナッツ	① グラニュー糖 25 g とペクチンをよく混ぜておく。
50 g	Purée d'orange	冷凍ピューレオレンジエオレンジアメール	② ピューレ類を鍋に入れて火にかけ、40℃まで温まったら、だまにならないように①を加えて溶かす。
25 g	Sucre	グラニュー糖	③ 残りのグラニュー糖 175 g、粉末水あめを加えて 104℃まで煮つめる。
65 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	④ 塩、コショウで味を整え、コアントローを加える。
175 g	Sucre	グラニュー糖	⑤ レモン汁を最後に加え、あらかじめ用意しておいたチョコレート型の型に充填する。
4 g	Pectine NH	ペクチン NH	
5 g	Jus de citron	レモン汁	
2 g	Sel	セルファンナチュールエプログレ	
1 g	Poivre	コショウ	
5 g	 Cointreau	コアントロー 54°	