



Moulés chocolat blanc / framboise / citron vert au Cointreau
ムーレ ショコラ ブラン / フランボワーズ / シトロンヴェール オ コアントロー

型 No.69 4枚分

Moulage couverture ivoire / ムーラージュ クーベルチュール ゼフィール

Gélée de framboise / ジュレ ド フランボワーズ

250 g	Purée de Framboise	冷凍ピューレ フランボワーズ	①	グラニュー糖 50 g とペクチンをよく混ぜておく。
250 g	Framboises surgelées	冷凍ホール フランボワーズ	②	ピューレとフランボワーズホールと水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。
200 g	Sucre	グラニュー糖	③	グラニュー糖 200g を加えて完全沸騰させる。
70 g	Eau	水	④	30℃まで冷却し、あらかじめ用意しておいたチョコレートの型の高さ 1/3 まで充填する。
6 g	Pectine NH	ペクチン NH		
50 g	Sucre	グラニュー糖		

Ganache citron vert au Cointreau / ガナッシュ シトロン ヴェール オ コアントロー

120 g	Purée de citron vert	冷凍ピューレ ライム	①	ピューレと水あめを合わせて鍋で沸騰させる。
15 g	Glucose	水あめ	②	①を 80℃で、チョコレートに加えて乳化させ、35℃まで冷却して常温に戻したバターとコアントローを加える。
250 g	Couverture ivoire	ピストール ゼフィール	③	あらかじめチョコレートの型にジュレを充填しておいたものに絞り入れ、チョコレートで蓋をする。
35 g	Beurre doux	バター (常温)		
45 g	 Cointreau	コアントロー 54°		