

# Bûche chocolat à l'orange amère et au kalamansi



オレンジアメルとカラマンジが  
 リッチなダークチョコレートに負けずフレッシュ感を与え、  
 上品な香りと食感が楽しめるブッシュ・ド・ノエル。



6. ムースオショコラ  
 7. グラサージュノワール  
 3. マカダミアショコラ  
 5. オレンジアメルとカラマンジのクリーム  
 4. オレンジアメルとカラマンジのコンフィ  
 2. ダクワーズショコラ  
 1. パートシュクレカカオ

存在感ある酸味が引き上げる

## ブッシュ ショコラ ア ロランジュアメル エ オ カラマンジ

ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

ラヴニュー 平井 茂雄 Shigeo Hirai

2012年2月地元神戸・北野にオープン。ワールドチョコレートマスターズ2009で優勝し、2011年にはカカオバリーのアンバサダーに任命されたショコラのスペシャリストである平井シェフ。ボンボンショコラはもちろん、お菓子も手間のかかる複雑で繊細ながら、味のグラデーションが素晴らしい、贅沢なひと時を堪能できます。すべてが唯一無二のアーティストックな世界観。



### 1. パートシュクレカカオ

発酵バター	225g
粉糖	150g
塩	2g
全卵	45g
小麦粉(type55)	275g
アーモンドパウダー	112.5g
ヘーゼルナッツパウダー	37.5g
カカオパウダー	25g

- 1 バター・粉糖・塩を合わせる。
- 2 全卵を加える。
- 3 粉・アーモンドパウダー・ヘーゼルナッツパウダー・カカオパウダーを加え混ぜ合わせ、ひとつにまとめて冷蔵庫に保管。
- 4 3mm厚に押し、型で抜き155度のオーブンで約25分焼成する。

### 2. ダクワーズショコラ

卵白	296g
グラニュー糖	296g
乾燥卵白	10g
エキストラバター 64%	160g
カカオパウダー	80g
ヘーゼルナッツパウダー(ロースト)	296g

- 1 卵白・グラニュー糖・乾燥卵白でムラングを作る。
- 2 溶かしたエキストラバターを加える。
- 3 ヘーゼルナッツパウダーを加える。
- 4 No.10の丸口金で天板に絞り、粉糖を2回振り170度のオーブンで12分、160度に下げ、5分焼成する。

### 3. マカダミアショコラ 40g

マカダミアナッツ(ロースト)	90g
グラニュー糖	30g
水	10g
バター	2g
ラクテ 38%	40g

- 1 マカダミアナッツを粗刻みする。
- 2 グラニュー糖・水でキャラメルを作り、1を加えバターを絡めて冷ましておく。
- 3 溶かしたラクテを少しづつ加え、コーティングしていく。

### 4. オレンジアメルとカラマンジのコンフィ ブリックス53% 35g

冷凍ピューレ オレンジ エ オレンジアメル	134g
冷凍ピューレ カラマンジ	34g
フレッシュオレンジ(カット)	375g
ダイス状オレンジ皮	50g
バニラの鞘	1本
グラニュー糖	100g
ペクチン NH	2g

- 1 オレンジアメルピューレ・カラマンジピューレ・オレンジカルチェ・オレンジ皮・バニラの鞘を鍋に入れ火にかける。
- 2 グラニュー糖・ペクチンを加え、ブリックス53%まで煮詰める。
- 3 容器に移し替え、冷ましておく。
- 4 ハンドブレンダーにかけ、細かくしておく。

### 5. オレンジアメルとカラマンジのクリーム 120g h:1cm

冷凍ピューレ オレンジ エ オレンジアメル	224g
冷凍ピューレ カラマンジ	56g
卵黄	272g
グラニュー糖	176g
粉末ゼラチン(300bloom)	5.6g
水	35.8g
バター	96g
コアントロー 54°	9.6g
オレンジゼスト	8g

- 1 オレンジアメルピューレ・カラマンジピューレ・卵黄・グラニュー糖を鍋に入れ火にかけて炊き上げる。
- 2 ゼラチン溶液を加え、裏漉しする。
- 3 角切りの冷たいバター・コアントロー54°・オレンジゼストを加え、ハンドブレンダーにかけ乳化させる。
- 4 型に1cm厚に流し冷凍にかけ、固まったら型からはずしておく。

### 6. ムースオショコラ

卵黄	200g
卵白	50g
グラニュー糖	172g
水	80g
イナヤ 65%	286g
アルンガ 41%	105g
生クリーム 35%(泡立て)	587g

- 1 卵黄・卵白・グラニュー糖・水でサバイオンを作る。
- 2 溶かしたイナヤ・アルンガに1/3量のサバイオンと1/3量の泡立てた生クリームを加え乳化させる。
- 3 38度に調温し、残りのサバイオンと泡立てた生クリームを加え、混ぜ合わせる。

### 7. グラサージュノワール

水	120g
生クリーム 35%	120g
グラニュー糖	187.5g
カカオパウダー	93.7g
粉末ゼラチン(300bloom)	9g
水	45g
ナパージュネートル	270g

- 1 水・生クリームを鍋に入れ火にかけ沸かす。
- 2 グラニュー糖・カカオパウダーを加え101度まで煮詰める。
- 3 ゼラチン溶液・ナパージュネートルを加えハンドブレンダーにかけ、裏漉しする。

### 8. 組み立て

- 1 ダクワーズにコンフィを35g塗り、型に敷きこんでおく。
- 2 マカダミアショコラを散らし、型の半分までムースを絞り入れてから凍ったクリームを入れ、再度ムースを絞る。
- 3 上面を均し冷凍にかけ、しっかり固まったら型からはずしておく。
- 4 グラサージュノワールをかけ、パートシュクレカカオの上に乗せオーナメントを飾る。

