

MOUNT GAY and Chocolate Shells

Launching Presentation



Afritique

アフリチック

〈 80個分 〉



ラ ローズ ノワール
チョコレートシェル ラウンド(丸)エキストラミニ



レミーコアントロー
コアントロー 54°

Crème Ganache aux Amande

アーモンド・ガナッシュ・クリーム

生クリーム35%	125g	① 生クリーム35%にスタボリン、グラニュー糖を加えて温める。
マルグリット		
スタボリン	10g	② ホワイトチョコレートに注ぎ、乳化させてから、バターを合わせる。
グラニュー糖	25g	
カカオバリー		③ プラリネアモンドとプラリネワゼットを加えて、ガナッシュを仕上げる。
ゼフィール(ホワイト)	200g	
無塩バター	25g	④ ガナッシュを冷まし、泡立てた生クリーム42%と合わせる。
カカオバリー		
プラリネアモンド	50g	
カカオバリー		
プラリネワゼット	15g	
生クリーム42%	350g	

Sauce Caramel Exotique

ソース・キャラメル・エグゾティック

グラニュー糖	80g	① グラニュー糖を焦がし、ヴァニラとバターを加えてキャラメルを作る。
無塩バター	15g	
ヴァニラ	0.5g	② クーリーエグゾティックを加えてキャラメルを伸ばし、最後にコアントローを加える。
レ ヴェルジェ ボワロン		
冷凍クーリーエグゾティック	175g	
コアントロー54°	15g	

Garniture / Décoration

ガルニチュール / デコレーション

マンゴ	5mm角にカット
バナナ	5mm角にカット
キウイ	5mm厚にスライスし、星形に抜いて1/2にカットする。
マカダミアナッツ ホール	ロースト
ショコラノワールパーツ たてがみ	IBC転写シート エクスプレッション
目	IBC転写シート カロリーナ

Montage

組み立て

- ① チョコレートシェル ラウンド(丸)エキストラミニに、5mm角にカットしたマンゴとバナナを4〜5粒入れ、ソース・キャラメル・エグゾティックをかける。
- ② 星形を1/2にカットしたキウイを横に、中心にマカダミアナッツを乗せたら、アーモンド・ガナッシュ・クリームを星口金で絞る。
- ③ 転写シートで模様をつけてたてがみと目の形に抜いたチョコレートの飾りで仕上げる。