

Bonbon chocolat au lait et rhum

ボンボンショコラ オ レ エ ロム

80 個分

1. ガナッシュ オ レ エ ロム(総重量 837.3g) (カカオバリーモールド カボス型 No.93)

生クリーム 35%	272 g
ソルビトール粉末	40 g
水あめ	40 g
スタボリン (転化糖) (マルグリット)	40 g
アルンガ 41% (カカオバリー)	350.4 g
サンドマング 70% (カカオバリー)	38.9 g
バター	18.7 g
イルデュヴァン ラム 40°	28 g

- ① 生クリーム、ソルビトール粉末、水あめ、スタボリンを 70℃に温める。
- ② ①をショコラに注ぎ、ハンドブレンダーにかける。
- ③ バターとイルデュヴァンラムを加え、再度ハンドブレンダーにかける。
- ④ シェルに 29-30℃で流す。

1. 組み立て

エキストラバター64% (カカオバリー)	2g
色素入りカカオバター ブラウン (I B C)	
色素入りカカオバター グリーン (I B C)	
ガナッシュ オ レ エ ロム	10g

- ① 型に、テンパリングした色素入りカカオバターブラウン、次にグリーンを吹き付ける。
- ② テンパリングしたエキストラバター64%を型に流す。
- ③ ガナッシュをシェルに絞り入れ、17～18℃で結晶化させる。
- ④
- ⑤ テンパリングしたエキストラバター64%で蓋をする。

