


# ショコラ アブリコ




## ムースラクテ

2 ozカップ×50個 (1つ20g)

牛乳	164 g	① 牛乳、生クリームを温める。
生クリーム35%	41 g	② 卵黄、グラニュー糖を合わせて①を加え、85℃に加熱する。
卵黄	41 g	③ ラクテに②を注ぎ、ハンドブレンダーで乳化させる。
グラニュー糖	20 g	④ 緩く泡立てた生クリームを35℃の③と合わせる。
 <b>ラクテ38%</b>	417 g	
生クリーム35% (泡立て)	350 g	

## ジュレアブリコ

2 ozカップ×50個 (1つ10g)

 <b>ピューレ アブリコット</b>	450 g	① ピューレ、グラニュー糖、片栗粉を85℃に加熱する。
グラニュー糖	72 g	② マスゼラチンを加え、溶かす。
片栗粉	15 g	
マスゼラチン (ゼラチン200ブルーム1:水5)	40 g	