



タルトキャラメル




キャラメル

	生クリーム 35%	826 g	① 生クリーム、バニラペーストを鍋に入れ加熱する。
	バニラペースト	6 g	② 別の鍋で水飴を加熱し、グラニュー糖を少しずつ加え、薄茶色のキャラメルが出来るまで煮詰める。
	水飴	505 g	③ ①を②に少しずつ加え、塩を加え、108℃、Brix78に煮詰める。
	グラニュー糖	505 g	④ 冷えた角切バターとレシチンを加え、ハンドブレンダーで乳化させる。
	セルファン ナチュラル エプログレ(塩)	7 g	⑤ ④が30℃から32℃になったらマジックテンパーのブルドカカオをキャラメルの重量の1%加えて、更に攪拌する。
	バター	275 g	
	大豆レシチン	32 g	
	ブルド カカオ (マジックテンパー)	適量	

この作業をすることで理想的な結晶化を作ることが出来、より早く固まり、よりクリーミーなテクスチャーになる。

組立て

			LAROSE NORE タルトシエルラウンド (丸) ミニバニラ
	ピストール エキストラバター64%	適量	① ワンショックにキャラメル、エキストラバターのテンパリングを取ったものを投入する。
			② 天板にタルトシエルを並べワンショックで充填する。