Saucisson
Chocolate
Stollen PGC

ソシソンショコラ シュトーレン PGC / 4本分（10㎝）

材料

[クランブル エピス]

①食塩不使用バター	10 g
②カソナード	10 g
③アーモンドパウダー	10 g
④薄力粉 スーパーバイオレット	10 g
⑤スペキュロス スパイスミックス	0.3 g

材料

[ソシソンショコラ シュトーレン]

①CACAO BARRY パータグラッセ ブロンド	**200 g**
②マジパン ローマッセ（A）	28 g
③マルグリット フォンダンエクストラ（日仏商事）	20 g
⑤スペキュロス スパイスミックス	1 g
⑥ロースト 皮付きアーモンド刻み	20 g
⑦ロースト 皮むきヘーゼルナッツ刻み	20 g
⑧ロースト ピスタチオ刻み	20 g
⑨サバトン オレンジラメル（日仏商事）	24 g
⑩ドライクランベリー	20 g
⑪ドライレーズン	20 g
⑫クランブル エピス	30 g
⑬CACAO BARRY オコア 70%	**30 g**
⑭マジパンローマッセ（B）	72 g

材料

[デコレーション]

①CACAO BARRY プランアローム	
②飾り用粉糖	60 g
③コーンスターチ	30 g

[クランブルエピス 製法]

1. 軟化させたバターに、カソナード、アーモンドパウダー、篩った粉類の順に加え、混ぜ合わせる。
2. 粗めの網でクランブルを作り、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
3. 150℃のコンベンションオーブンで約13分間焼成する。

[ソシソンショコラシュトーレン 製法]

1. 焼成したナッツ、ドライフルーツ、オコア各種を刻む。
2. マジパン（B）18gを9㎝の棒状に伸ばし、冷蔵庫で固める。
3. 軟化させたマジパン（A）にフォンダンを加え、擦り合わせる。
4. 40℃に溶解したパータグラッセに 3. とスパイスを加え、均一にした後、1. とクランブルを加えて全体を混ぜ合わせる。
5. 100gをラップに広げ、その上に 2. のマジパン（B）を乗せ、ロールを巻く要領で丸め込む。
6. 成型後、トヨ型に置き12～18℃の温度帯で結晶化させる。

[デコレーション]

1. ココアパウダー、または飾り用粉糖とコーンスターチを混ぜたものをソシソンにまぶす。

CACAO BARRY Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™