

抹茶

275 mm × 275 mm × 10 mm カードル

材料	重量		仕込み方
【ガナッシュ 抹茶】 3枚分 950g/1枚			
ゼフィール34%【カカオバリー】	1719	g	①生クリームを温める
京の緑	185	g	②抹茶に加えて溶かす
生クリーム40%	928	g	③ハンドブレンダーで滑らかにする
水飴	171	g	④水飴、ソルピトールを加えて温める
ソルピトール	34	g	⑤チョコレートに加えてガナッシュを作る
無塩バター	172	g	⑥1日チョコレート保管庫で冷やし固める
			⑦エキストラビター64%をテンパリングして薄く塗る
			⑧ギターカッターで2.5cm角にカットする
			⑨チョコレート保管庫で1日保管する
			⑩エキストラビター64%をテンパリングしてトランパージュし仕上げる
total	3209	g	
【シャブロン・トランパージュショコラ】			
エキストラビター64%【カカオバリー】	1000	g	
total	1000	g	

