

エキゾティック・ジャンジャンブル

φ3 cm ドーム型 28 個取り /1 枚



材料	重量		仕込み方
【パートドフリユイ エキゾティック】 1枚分			
ビュレ フリュイトロピコー (ボワロン)	202	g	①ビュレ類、ハローデックス、スタボリンを温める
ビュレ パッション (ボワロン)	67	g	②トレハロースを加え混ぜ合わせる
ハローデックス	65	g	③グラニュー糖とペクチンをあらかじめ合わせておいたものを加えて混ぜ合わせる
スタボリン (マルグリット) ※転化糖	28	g	④糖度65°まで煮詰める
トレハロース	126	g	⑤お湯に溶かしたクエン酸を加え混ぜ合わせる
グラニュー糖	47	g	
イエローリボン(ペクチン)	5	g	
クエン酸	3	g	
お湯	3	g	
total	546	g	
【ガナッシュ ジャンジャンブル】 3枚分 510g/1枚			
ラクテ38%【カカオバリー】	660	g	①生クリーム35%、牛乳、生姜を温め沸騰させる
オコア70%【カカオバリー】	222	g	②15分アンフュゼする
抽出液	510	g	③裏漉して、生姜を取り除く
スタボリン (マルグリット) ※転化糖	100	g	④チョコレート、スタボリンに加えてガナッシュを作る
無塩バター	111	g	⑤バターを加えて混ぜ合わせ、31度に調温して絞る
total	1603	g	
【抽出液】 3枚分			
生クリーム35%	252	g	
牛乳	135	g	
生姜	123	g	
total	510	g	
【ピストレショコラ】			
カカオバター色素黄色	50	g	①カカオバター、色素を混ぜ合わせる
カカオバター色素赤色	10	g	②31℃に調温してスプレーガンで吹き付ける
ブルー・ド・カカオ【カカオバリー】	600	g	
total	660	g	
【ムーラージュ・シャブロンショコラ】			
ラクテ38%【カカオバリー】	1000	g	①テンパリングして使用する
total	1000	g	
【組立工程】			
			①チョコレートシェルにパートドフリユイエキゾティックを絞る
			②①の上にガナッシュジャンジャンブルを絞る
			③1日チョコレート保管庫で冷やし固めて底面にテンパリングしたラクテ38%を塗る
			④チョコレート保管庫で冷やし固め、固まったら型から抜く