CACAO BARRY
Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

きな粉

275㎜×275㎜×10㎜カードル

材料	重量		仕込み方
【プラリネきな粉】 1枚			
プラリネきな粉	672	g	①ゼフィール、ブール・ド・カカオを一緒にして40℃に溶かしておく
ゼフィール〔カカオバリー〕	260	g	②①をテンパリングする
ブール・ド・カカオ〔カカオバリー〕	20	g	③プラリネきな粉を合わせる
塩	1.5	g	④塩を合わせる
			⑤カードルに流し固まってきたらラクテ38%をテンパリングして薄く塗り広げる
			⑥2.5㎝角にギターカッターでカットする
			⑦1日置いてラクテ38%を上掛けし仕上げる
total	953.5	g	
【プラリネきな粉】1枚			
プラリネアマンド（自家製）	364	g	①2種類のプラリネアマンドを混ぜ合わせる
プラリネアマンド〔カカオバリー〕	78	g	②米油を混ぜ合わせる
きな粉（丹波産）	159	g	③きな粉2種を混ぜ合わせる
きな粉（北海道）	52	g	
米油	47	g	
total	700	g	
【プラリネアマンド（自家製）】			
アーモンド（未焼成）	300	g	①アーモンド、グラニュー糖を火にかけてキャラメリゼする
グラニュー糖	150	g	②バニラパウダーを加えて混ぜ合わせる
バニラパウダー	3	g	③フードプロセッサーでペースト状にする
total	453	g	
【シャブロン・トランパージュショコラ】			
ラクテ38%〔カカオバリー〕	適量		