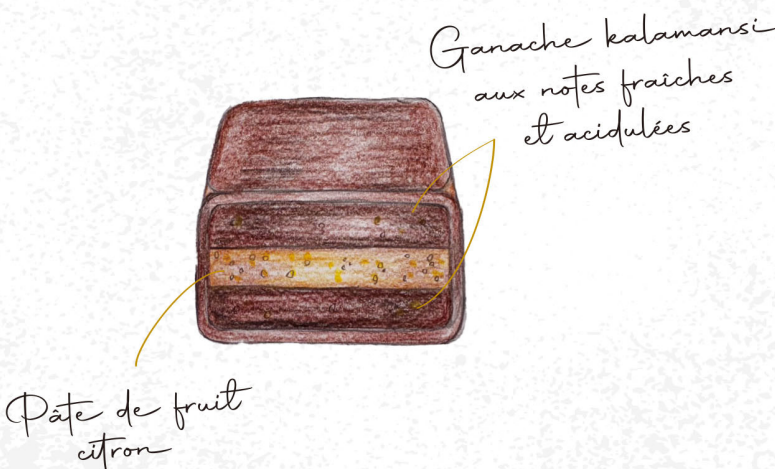


Kalamansi & timut

Ganache / Pâte de Fruit Citron

カラマンシー&ティムット



ShoEi

Amiko

Kalamansi & timut

Ganache / Pâte de Fruit Citron

カラマンシー&ティムット



① ガナッシュ Ganache	配合 (g)
811 Callebaut®	・・・ 630
冷凍ビュレ カラマンシー SICOLY	・・・ 300
北海道純生クリーム 35 Takanashi Milk	・・・ 150
トリモリン	・・・ 42
ティムットペッパー ※軽く砕く	・・・ 0.7
フードマックス MAEDA	・・・ 4
バター ※室温	・・・ 192

② パートドフリユイドウシトロン Pâte de Fruit Citron (106°C・75° Brix)	配合 (g)
冷凍ビュレ シトロン・ジョース クラッシュ SICOLY	・・・ 225
JUPE シトロン NARIZUKA	・・・ 5
グルコース	・・・ 30
グラニュー糖	・・・ 104
グラニュー糖	・・・ 104
ペクチンジョース	・・・ 6
クエン酸	・・・ 3.5
水	・・・ 3.5

③ 飾りと仕上げ décoration et finition	配合 (g)
60-40-38NV Callebaut®	
転写シート	

■ SICOLY ■ ShoEi ■ 協賛メーカー

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026

Kalamansi & timut

Ganache / Pâte de Fruit Citron

カラマンシー&ティムット

製法

① ガナッシュ Ganache

- チョコレート(811)をボウルに入れ、45～50℃程度まで湯煎で溶かしておく
- 鍋にビュレ、生クリーム、トレモリンを入れて沸騰させたら火を止め、約10分置いてティムットペッパーの香りを液体に移す
- 2を約60℃まで温度調整し、網で漉しながら溶かしたチョコレートへ数回に分けて加え中心からしっかりと混ぜ、なめらかでツヤのある状態まで乳化させる
- バターを加えガナッシュの温度が40℃前後まで下がったら、フードマックスと室温に戻したバターを加えハンドブレンダーなどで均一に乳化させる
- 完成したガナッシュの半量を、約33℃でカードルに流す
その上にパート・ド・フリユイを絞った後、残りのガナッシュを再度流して仕上げる

② パートドフリユイドウシトロン Pâte de Fruit Citron

- 鍋にビュレ、ジュベ、グルコース、グラニュー糖(半量)を入れて加熱する
- ペクチンと砂糖(残りの半量)をしっかりと混ぜ合わせ、沸騰した1に加えダマにならないようしっかりと混ぜながら106℃、75°Brixまで煮詰める
- クエン酸を同量の水で溶かしておき、炊き上がったパート・ド・フリユイに加えてしっかりと混ぜる
- ボウルに移し、粗熱を取って冷ます
- 冷めたらブレンダーでなめらかに整え、絞り袋に入れ、流しておいたガナッシュの上に絞る

③ 飾りと仕上げ décoration et finition

- ガナッシュとパート・ド・フリユイを重ねたら、16℃で一晩しっかりと結晶化(クリスタリゼ)させる
- 十分に固まったら、両面を薄くチョコレートでコーティング(シャブロネ)したらサイズを整えてカットする
- カット後、さらに一晩置いて表面を乾燥させる(表面を安定させることで、エンロープ時の仕上がりを良くする)
- 十分に乾燥したら、テンパリングしたチョコレートでエンロープする
必要に応じてデコールを施し、完成

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026