



GOLD fraise poivre

ゴールドフローズポワブル

① ガナッシュゴールドフローズポワブル

Ganache GOLD fraise poivre

配合 (g)

GOLD Callebaut®	・・・ 651
北海道純生クリーム 35 Takanashi Milk	・・・ 230
トレモリン	・・・ 42
冷凍ビュレ フローズ・センガセンガナ	・・・ 153
黒胡椒	・・・ 2.3
塩	・・・ 0.8
フードマックス MAEDA	・・・ 5
バルサミコ酢	・・・ 8

② プラリネノワゼットバニユ

praline noisette vanille

配合 (g)

ヘーゼルブラリネマッセ RE	・・・ 259.2
バニラパウダー	・・・ 9.6
ブルノワゼット (Flechard 発酵バター)	・・・ 14.4
粉乳	・・・ 50.4
カカオバター	・・・ 64.8

③ 飾りと仕上げ

décoration et finition

配合 (g)

60-40-38NV Callebaut®	・・・ 100
転写シート	・・・ 1

協賛メーカー

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026

GOLD fraise poivre

ゴールドフローズポワブル

製法

① ガナッシュゴールドフローズポワブル

Ganache GOLD fraise poivre

1. 生クリーム、苺ビュレ、黒胡椒、塩を合わせ、沸騰させる

2. ゴールドチョコレートへ注ぎ、乳化させる

3. 約40℃まで冷ましたら、フードマックスとバルサミコ酢を加え、均一に乳化させる

4. 約30℃で型に流し、冷蔵庫で冷やし固める

② プラリネノワゼットバニユ

praline noisette vanille

1. ブールノワゼットを作る

2. カカオバターを溶かし、プラリネノワゼット、バニラパウダー、粉乳、ブルノワゼットと合わせる

3. フードプロセッサでなめらかになるまで混ぜる

4. 約29℃になったら、冷やし固めたガナッシュの上に流す

③ 飾りと仕上げ

décoration et finition

1. 16℃で一晩結晶化させる

2. 翌日、カットする

3. 十分に乾燥させる

4. ダークチョコレートでコーティングする

協賛メーカー

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026