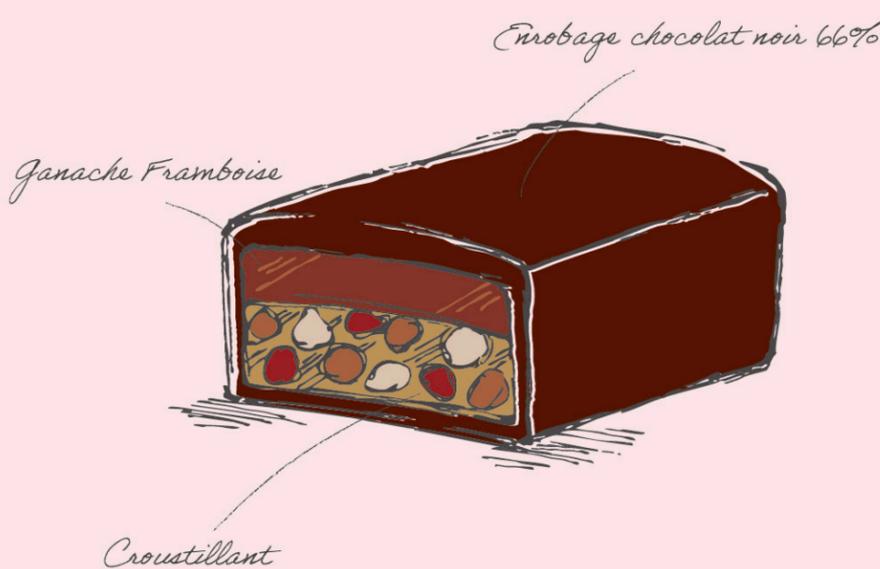


# Barre snacking crunchy/framboise QB SICOLY 2025



バー スナッキング クランチ(フランボワーズ)



Quentin Bailly

# Barre snacking crunchy/framboise QB SICOLY 2025

バー スナッキング クランチ(フランボワーズ)



FRAMBOISE  
冷凍ピューレ フランボワーズ

## Montage/組み立て

- i. クリスティアン .....1,100g
- v. ガナッシュフランボワーズ ...1,000g  
シングルオリジン マダガスカル67.4%  
[Callebaut®] .....300g
- vii. デコレーション用チョコ .....20g

## i. クリスティアン

1,100g Croustillant pour barre snacking crunchy/framboise

## ii. アーモンド

スリーバードキャラメリゼ ....150.8g

## iii. ヘーゼルナッツキャラメリゼ

クリスピーフランボワーズ .....47.6g  
ライスクリスピー .....158.7g

## iv. プラリネ

(アーモンド/ヘーゼルナッツ) .....507.9g

**POWER 41 カカオ分40.7%**  
[Callebaut®] .....79.4g

フルールドセル .....4.8g

## ii. アーモンドスリーバードキャラメリゼ

150.8g Amandes bâtons caramélisées cuve cuivre

グラニュー糖 .....40.1g

水 .....14g

アーモンドスリーバード

[ShoEi] .....96.7g

## iii. ヘーゼルナッツキャラメリゼ

150.8g Noisettes caramélisées cuve cuivre

グラニュー糖 .....40.1g

水 .....14g

ヘーゼルナッツ [ShoEi] .....96.7g

## iv. プラリネ(アーモンド、ヘーゼルナッツ)

507.9g Praliné amande/noisette collé (Douceur)

## プラリネ

(アーモンド、ヘーゼルナッツ) .....373.3g

ココアバター [NATRA] .....49.9g

**POWER 41 カカオ分40.7%**  
[Callebaut®] .....75.1g

ココアバター [NATRA] .....9.5g

## v. ガナッシュフランボワーズ

1,000g Ganache framboise (Frimousse)

## vi. ガナッシュ用

フランボワーズベース .....499.3g

シングルオリジン マダガスカル67.4%  
[Callebaut®] .....245.7g

**845 カカオ分32.7%**  
[Callebaut®] .....225.1g

ココアバター [NATRA] .....29.9g

## vi. ガナッシュ用フランボワーズベース

499.3g Chauffe pour ganache framboise (Frimousse)

## 冷凍ピューレ フランボワーズ

[SICOLY] .....149.6g

濃縮フランボワーズ .....85.5g

デキストロースパウダー .....39.1g

NHペクチン .....1.3g

ソルビトールパウダー .....42.7g

水飴 .....29.9g

クエン酸 .....1.5g

無塩バター [ShoEi] .....149.6g

## vii. デコレーション用チョコ

20g Décor chocolat rouge denrées alimentaire

## VELVET (W3) カカオ分32.1%

[Callebaut®] .....17.1g

ココアバター [NATRA] .....1.7g

色素(赤) .....1.1g

色素(青) .....0.0048g

© SHOEI FOODS 2025

## Recette

バー スナッキング クランチ (フランボワーズ)

36cm×36cm 高さ1.6cmカード1台分 1本 11.5cm×2.25cm

## i. クリスティアン

- ① ii. アーモンドスリーバードキャラメリゼ、iii. ヘーゼルナッツキャラメリゼ、クリスピーフランボワーズ、ライスクリスピー、フルールドセルをミキサーボウルに入れ、ビーターで混ぜる。

- ② iv. プラリネ、POWER 41 カカオ分40.7%を加え混ぜる。

## ii. アーモンドスリーバードキャラメリゼ

※[ShoEi] キャンディングアーモンドを使用しております。

## iii. ヘーゼルナッツキャラメリゼ

※[ShoEi] キャンディングヘーゼルを使用しております。

## iv. プラリネ

※[ShoEi] プラリネを使用しております。  
アーモンドプラリネマッセまたはヘーゼルナッツプラリネマッセ、お好みのものをご使用下さい。

## v. ガナッシュフランボワーズ

- ① シングルオリジン マダガスカル67.4%、845 カカオ分32.7%、ココアバターを溶かして40°Cにしておく。

- ② vi. ガナッシュ用フランボワーズベースも40°Cにし、①と合わせてハンドブレンダーをかける。

## vi. ガナッシュ用フランボワーズベース

- ① 鍋に冷凍ピューレフランボワーズ、濃縮フランボワーズ、水飴を入れる。

- ② デキストロースパウダー、NHペクチン、ソルビトールパウダー、クエン酸を合わせ、①に加えてよく混ぜたら10分そのまま置いておく。(ペクチンに液体を吸わせる為。)

- ③ ②を火にかけ、沸いたら火を止めて冷たい無塩バターを加える。

- ④ しっかりと冷ましてから全量を測り、不足分(この分量であれば499.3gになるように。)のミネラルウォーター(分量外)を加える。

## vii. デコレーション用チョコ

- ① VELVET(W3)カカオ分32.1%、ココアバターを溶かし、色素(赤)、(青)を加える。

## Montage/組み立て

- ① i. クリスティアンをシルパットを敷いたカードル内に出し広げる。(高さ1cm)
- ② ハンドブレンダーでしっかり乳化させた v. ガナッシュフランボワーズを32~33°Cで①のカードルに流す。(高さ0.6cm)
- ③ 24時間常温に置き、結晶化させる。
- ④ カットし、再度24時間置いてからシングルオリジン マダガスカル67.4%でコーティングし、vii. デコレーション用チョコで模様をつける。

© SHOEI FOODS 2025