

Bonbon chocolat noir, caramel yuzu et ganache yuzu QB SICOLY 2025



ボンボンショコラノワールキャラメルユズ&ガナッシュユズ

Enrobage chocolat noir 66% de cacao



Ganache lactée yuzu & caramel yuzu

Quentin Bailly

Bonbon chocolat noir, caramel yuzu et ganache yuzu QB SICOLY 2025

ボンボンショコラノワールキャラメルユズ&ガナッシュユズ



CITRON JAUNE BROYÉ
冷凍ピューレ
シトロン・ジョーヌクラッシュ(加糖)

Montage/組み立て

i.キャラメルユズ	500g
ii.ガナッシュユズ	800g
シングルオリジン マダガスカル67.4%	
[Callebaut®]	300g
VELVET (W3) カカオ分32.1%	
[Callebaut®]	100g
転写シート	10 pce/s

i.キャラメルユズ

500g Caramel yuzu semi liquide pour corps creux

グラニュー糖	162.2g
冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ クラッシュ(加糖)	
[SICOLY]	49.2g
水	68.8g
柚子果汁	122.9g
POWER 41 カカオ分40.7%	
[Callebaut®]	83.6g
無塩バター[ShoEi]	67.4g
フルールドセル	1.5g

ii.ガナッシュユズ

800g Ganache moulée yuzu (agrume)

柚子果汁	128g
冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌ クラッシュ(加糖)	
[SICOLY]	54.9g
水飴	64g
柚子果汁パウダー	2.7g
デキストロースパウダー	27.4g
NHペクチン	1.8g
ソルビトールパウダー	36.6g
無塩バター[ShoEi]	91.4g
845 カカオ分32.7%	
[Callebaut®]	274.3g
POWER 41 カカオ分40.7%	
[Callebaut®]	118.9g

© SHOEI FOODS 2025

Recette

ボンボンショコラノワール キャラメルユズ&ガナッシュユズ

i.キャラメルユズ

- ① グラニュー糖、冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌクラッシュ(加糖)、水、柚子果汁を鍋に入れ、強火で107°Cまで煮詰める。
- ② ポットに移し、60°CになったらPOWER 41 カカオ分40.7%、フルールドセルを加える。
- ③ 45°Cになったら無塩バターを加え、ハンドブレンダーをかけてから24時間常温に置き結晶化させる。

ii.ガナッシュユズ

- ① 鍋に柚子果汁、冷凍ピューレ シトロン・ジョーヌクラッシュ(加糖)、水飴を入れる。
- ② 柚子果汁パウダー、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。
- ④ 845 カカオ分32.7%、POWER 41 カカオ分40.7%を溶かして40°Cにし、40°Cにした③と合わせてハンドブレンダーをかける。

Montage/組み立て

- ① モールドにテンパリングしたシングルオリジンマダガスカル67.4%を型いっぱい流し、たいたいで空気を抜く。
- ② 逆さにしてチョコレートを流し落とし、そのまま3時間置く。
- ③ カードで表面を平らに削る。
- ④ i.キャラメルユズを3~4g絞り入れて固め、ii.ガナッシュユズを型の9分目になるまで絞り入れたら17°Cで6時間置く。
- ⑤ ヒートガンで表面を少し溶かし、テンパリングしたVELVET(W3)カカオ分32.1%を流す。
- ⑥ 固まる前にもう一度テンパリングしたVELVET(W3)カカオ分32.1%を流し、転写シートをのせカードで余分なチョコレートをしっかりとる。
- ⑦ 冷蔵庫に5分間入れ結晶化を促進させる。その後、常温で固める。

© SHOEI FOODS 2025