

Pain de genes aux chocolat

パン・ド・ジェーヌ・オ・ショコラ

φ 12 c mセルクル6台

4 5 0 g	レムケ・ローマジパン
3 1 5 g	全卵
3 8 g	コンスターチ
3 8 g	強力粉 (カメリヤ)
5 2 g	ココアパウダー
8 g	ベーキングパウダー
1 3 5 g	溶かしバター

170度で40分焼成

フランボワーズ・ペパン

1 0 0 0 g	SICOLY 冷凍フランボワーズ・モルソー
5 0 0 g	グラニュー糖
2 0 0 g	水あめ
4 0 g	イエローペクチン (愛国ペクチン PG879-S)
5 0 g	グラニュー糖
5 0 g	ブルコレモン

その他の材料

CALLEBAUTジャンドゥイヤ

Palais du chocolat

パレ・ドゥ・ショコラ

48cm×33cmカードル

1200g	CALLEBAUTアリバ39%
300g	CALLEBAUT60-40-38
60g	カカオバター
70g	転化糖
800g	中沢フレッシュクリーム35%

その他の材料

ココアパウダー

L'INTENSE

アンタンス

600×400カードル

ビスキュイ・サッシエール 3枚 (1100g)

930g	レムケ・チェリーローマジパン
285g	グラニュー糖
450g	卵黄
325g	全卵
550g	卵白
5g	イナゲルC-300
280g	グラニュー糖
216g	薄力粉 (バイオレット)
110g	ココアパウダー
260g	CALLEBAUTサントメ70%
220g	バター

200度で焼成

クレーム・ショコラ・サントメ

1120g	CALLEBAUTサントメ70%
1200g	中沢フレッシュクリーム35%
900g	中沢フレッシュクリーム35% (モンテ)

シロップ・フランボワーズ

380g	SICOLY加糖フランボワーズ・ピューレ
110g	水
325g	グラニュー糖
60g	トックブランシュ・フランボワーズ

その他の材料

フランボワーズ・ペパン

フレッシュ・フランボワーズ

チョコレート飾り

CAPPUCCINO

カプチーノ

シリコンストーン型・φ15cmセルクル3

その他の材料

ビスキュイ・ショコラ

グラッサージュ・ラクテ

チョコレートの飾り

CALLEBAUTクリスパールミルク

クレーム・ブリュレ・バニーク

125g	牛乳
375g	中沢スーパーフレッシュ40%
1本	バニラビーンズ
100g	グラニュー糖
120g	卵黄
4g	ゼラチン（シルバー）
20g	水

ムース・ショコラ・アリバ

205g	中沢フレッシュクリーム35%
20g	インスタントコーヒー
5g	ゼラチン（シルバー）
25g	水
375g	CALLEBAUTアリバ39%
640g	中沢フレッシュクリーム35%（モンテ）

GRIOTTES・TONKA

グリオット・トンカ

φ 6 c mセルクル・φ 1 5 c mセルクル3

その他の材料

ビスキュイ・ショコラ

ビスキュイ・ダックワース

グラッサージュ・ミロワ・カカオ

グラッサージュ・ミロワ (ルージュ・ラクテ)

チョコレートの飾り

アマレットチェリー

クーリ・ド・グリオット

2 5 0 g S I C O L Y無糖グリオット・ピューレ
3 0 g グラニュー糖
6 g ゼラチン (シルバー)
3 0 g 水
1 2 g コンスターチ

クレーム・ド・ブリュレ・オ・トンカ

2 5 0 g 牛乳
2 5 0 g 中沢フレッシュクリーム35%
5 g トンカ豆
1 0 0 g グラニュー糖
1 5 0 g 卵黄
4 g ゼラチン (シルバー)
2 0 g 水

クレーム・オ・ショコラ・アリバ

1 6 0 g 牛乳
1 6 0 g 中沢フレッシュクリーム35%
3 2 g 転化糖
6 5 g 卵黄
6 4 0 g C A L L E B A U Tアリバ39%
5 8 0 g 中沢フレッシュクリーム35% (モンテ)
8 g ゼラチン (シルバー)
4 0 g 水 (8)

CASSIS MARRON

カシス・マロン

シリコンストーン型φ15cmセルクル3

その他の材料

ビスキュイ・ショコラ
ビスキュイ・ダックワース
グラッサージュ・ミロワ (ヴァイオレット)
チョコレート飾り
マロングラッセブローケン

コンフィ・オ・カシス

420g SICOLY加糖カシス・ピューレ
90g 転化糖
120g グラニュー糖
10g ペクチンNH (愛国LMSN325)

クレーム・レジェール・オ・マロン

420g IMBERTマロンペースト
450g IMBERTマロンクリーム
90g ディロンラム酒
15g ゼラチン (シルバー)
75g 水
600g 中沢フレッシュクリーム35% (モンテ)

クレーム・ド・マロン

280g IMBERTマロンペースト
220g IMBERTマロンピューレ
150g IMBERTマロンクリーム
50g バター
80g 牛乳

GOURMANDISES

グルマンディーズ

シリコンボンブー型φ15cmセルクル3

その他の材料

パン・ド・ジェーヌ・オ・ピスタッシュ
シュトロイゼル・アマンド
グラッサージュ・ミロワ (イエロー・ルージュ)
グラッサージュ・カカオ
チョコレートの飾り

クーリ・ド・パッション・フランボワーズ

250g SICOLY加糖フランボワーズピューレ
250g SICOLY加糖パッションピューレ
9g ゼラチン (シルバー)
45g 水
20g ソミュール・トリプルセック
100g グラニュー糖
20g コンスターチ

クレーム・ショコラ・マダガスカル

150g 牛乳
200g 中沢フレッシュクリーム35%
190g 水あめ
380g CALLEBAUTマダガスカル67・4%
12g ゼラチン (シルバー)
60g 水
460g 中沢フレッシュクリーム35% (モンテ)

基本配合

PRÉPARATION DE BASE

ビスキュイ・ショコラ (600×400 1枚750g・φ15cmセルクル4台)

300g	卵黄
150g	全卵
75g	転化糖
110g	グラニュー糖
160g	薄力粉 (バイオレット)
75g	ココアパウダー
375g	卵白
3g	イナゲルC-300
150g	グラニュー糖
4g	塩
75g	カカオマス
75g	バター

ビスキュイ・ダックワース・アマンド

300g	皮付きアーモンド・パウダー
225g	粉糖
20g	強力粉 (カメリヤ)
300g	卵白
75g	グラニュー糖
3g	イナゲルC-300

パン・ド・ジェーヌ・オ・ピスタッシュ (600×400 2枚800g)

640g	レムケ・ローマジパン	60g 薄力粉 (バイオレット)
640g	全卵	60g 強力粉 (カメリヤ)
4g	塩	8g ベーキングパウダー
90g	ピスタチオペースト	200g バター

(1)

基本配合 2

PRÉPARATION DE BASE

シュトロイゼル・アマンド

240 g	バター
120 g	グラニュー糖
120 g	カソナード
2 g	塩
300 g	アーモンドパウダー
225 g	薄力粉 (バイオレット)

グラッサージュ・ミロワ・ラクテ

150 g	水
300 g	グラニュー糖
300 g	水あめ
200 g	コンデンスミルク
23 g	ゼラチン (シルバー)
115 g	水
300 g	CALLEBAUT 823
適量	オレンジ色素

グラッサージュ・ミロワ・ブラン

150 g	水
300 g	グラニュー糖
300 g	水あめ
200 g	コンデンスミルク
25 g	ゼラチン (シルバー)
125 g	水
300 g	CALLEBAUT W2
適量	紫色素・赤色・黄色色素
適量	二酸化チタン

基本配合 3

PRÉPARATION DE BASE

スパイダーマン

300 g	ナパージュ・ヌートル (加熱タイプ)
120 g	水
適量	二酸化チタン・赤色の色素・黄色色素

グラスサージュ・セドリック

500 g	中沢フレッシュクリーム40%
560 g	水
720 g	グラニュー糖
240 g	ココアパウダー
25 g	ゼラチン (シルバー)
125 g	水
50 g	レーズンオイル
適量	赤色の色素

機材・型・その他の準備

600×400h4cmカードル	1枚
480×330h5cmカードル	1枚
シルパット	6枚
ハンドブレイダー	
ロボクープ	
φ18cmh4cmセルクル	16～20台（試食用仕込み）
φ15cmh4cmセルクル	16台
φ12cmh5cmセルクル	6台

600×400フランス鉄板	6枚（焼き物用）
600×400コマ鉄板	10枚（仕込み用）

フレッシュフランボワーズ	2パック
ブルーベリー	1パック
フタバ食品マロングラッセデブリ	適量
シェフラバー パールパウダー 金・紫	適量 飾り用で使用

プティガトー用の型は全て持参します。

試使用のケーキの仕込みの為のビスキュイ・ショコラ▲ビスキュイ・ダックワースなどは持参します・

グラッサージュ・ミロワ・系も全て持参します。