

バターサンドクッキー(ショコラ)

パロサント	カカオパルプピューレ
ピュラトスジャパン	ショコランテ・60DAYS ベトナム・ダーク74%
カカオバリー	ピストール ペルーアルトエルソル65%
カルマ	ブラック ザブイエ83%

ショコラクッキー

3mm厚 ピケあり 直径5cm		240 枚	%	
1	無塩バター	450 g	26.0 %	①.柔らかくしたバターに粉糖・グラニュー糖を加え混ぜ合わせる
2	粉糖(コーンスターチ入り)	150 g	8.7 %	②.全卵に塩を溶かし、①に数回に分けながら加え混ぜ合わせる
3	グラニュー糖	150 g	8.7 %	③.アーモンドプードル・ヘーゼルナッツプードルを②に加え混ぜ合わせる
4	全卵	115 g	6.6 %	④.一緒にふるった薄力粉・強力粉・ココアパウダーを加え
5	塩	7 g	0.4 %	粉気が無くなるまで混ぜ合わせる
6	皮無アーモンドプードル	220 g	12.7 %	⑤.一晩、冷蔵庫で休ませる
7	ヘーゼルナッツプードル	40 g	2.3 %	⑥.3mmに生地を伸ばし、ピケをして5cmで抜く
8	薄力粉	270 g	15.6 %	⑦.天板にクッキーを乗せ、牛乳を霧吹きで吹きかけ焼成する
9	強力粉	270 g	15.6 %	
10	ココアパウダー	60 g	3.5 %	焼成温度・時間 上火 180°C 下火 160°C 約20分
	total	1732 g	100.0 %	

カカオパルプピューレ

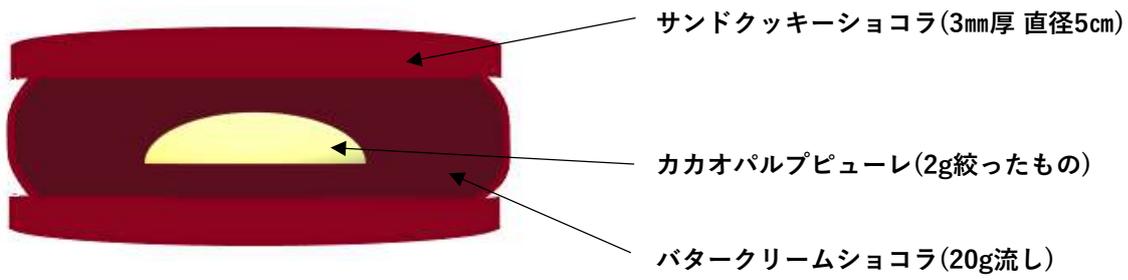
1個約2g絞り		130 個	%	
1	スプリモヌートル	85 g	31.8 %	①.ゼラチンを水でふやかし、スプリモヌートルに加え湯煎で温めゼラチンを溶かす
2	粉末ゼラチンゴールド	2 g	0.7 %	②.①にカカオパルプピューレを加え混ぜ合わせる
3	水	10 g	3.7 %	③.②を絞り袋に入れOPPシートの上に約2gほど絞り、半球状のカカオパルプピューレの玉を作り冷凍する
4	カカオパルプピューレ	170 g	63.7 %	
	total	267 g	100.0 %	

バタークリームショコラ

1個約18g		120 個	%	
1	60DAYS ベトナム ダーク74%	400 g	18.5 %	①.3種類のチョコレートを湯煎で溶かし、テンパリングを取る
2	アルトエルソル65%	320 g	14.8 %	②.無塩バターをしっかりホイップする
3	ブラックザブイエ83%	80 g	3.7 %	③.②に①を加え、ホイップする
4	無塩バター	1360 g	63.0 %	
	total	2160 g	100.0 %	



モンタージュ



- ・ 下面のクッキーショコラの上に15gのバタークリームショコラを丸く大きく絞る
- ・ バタークリームショコラの上に冷凍状態のカカオパルプピューレを乗せ、中央まで押し込む



- ・ カカオパルプピューレの上に2gのバタークリームショコラを絞り上面のクッキーショコラでサンドする



吉田産業株式会社

