

# シガレットサンドクッキー

ピュラトスジャパン ショコランテ・60DAYS ベトナム・ダーク74%  
 ピュラトスジャパン ショコランテ・ベトナム・ホワイト  
 ピュラトスジャパン クリスト・オ・フィル・ブラン  
 パロサント カカオパルプピューレ  
 明治 フレッシュ36%

## シガレットクッキー

1個8g流し		72 枚	%
1	無塩バター	90 g	14.2 %
2	グラニュー糖	180 g	28.3 %
3	冷凍卵白	144 g	22.6 %
4	牛乳	54 g	8.5 %
5	薄力粉	68 g	10.7 %
6	強力粉	68 g	10.7 %
7	ココアパウダー	29 g	4.6 %
8	ベーキングパウダー	3 g	0.5 %
	total	636 g	100.0 %

- ①.常温に戻し、柔らかいポマード状にした無塩バターにグラニュー糖を加える
  - ②.①に卵白を4回ほど分けながら加える
  - ③.②と一緒にふるった薄力粉・強力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーを加え、ホイッパーで混ぜる
  - ④.牛乳を加える(仕込んだ生地温度は29°C~30°C位にする)
  - ⑤.天板の上にシリコンペーパーを置き、8g流し天板の底を叩いて直径5cmまで伸ばし焼成する
- (目印として紙に直径5cmの丸を書いたものを用意するとよい)
- |                   |
|-------------------|
| 焼成温度・時間           |
| 上火 190°C 下火 150°C |
| 10分焼成→反転して8分焼成    |

## 60DAYSチョコ ガナッシュ

1個3g絞り		36 個	%
1	フレッシュ36%生クリーム	62 g	48.4 %
2	水あめ	6 g	4.7 %
3	60DAYS ベトナム ダーク74%	50 g	39.1 %
4	無塩バター	10 g	7.8 %
	total	128 g	100.0 %

- ①.60DAYSチョコを湯煎で溶かしておく
- ②.鍋に生クリーム・水あめを入れ沸騰させる
- ③.①に②を加えガナッシュを作る。(40°C以上にする)
- ④.柔らかくした無塩バターを③に加える
- ⑤.透明なフィルムなどでコルネを作り、シートの上などにガナッシュを3g絞り冷やし固める

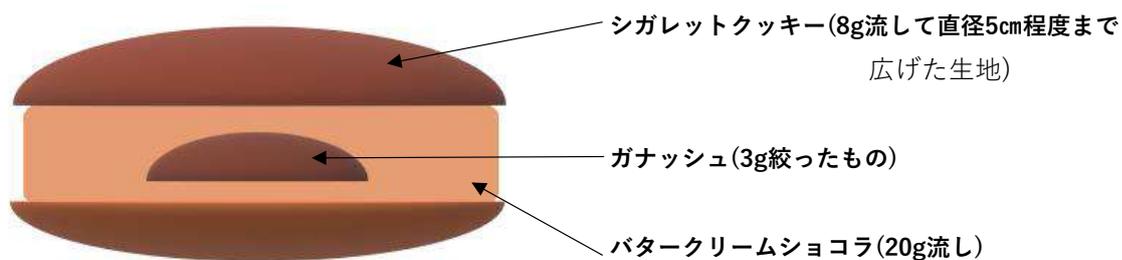
## バタークリームショコラ

1個20g絞り		36 個	%
1	無塩バター	220 g	28.8 %
2	クリスト・オ・フィル・ブラン	184 g	24.1 %
3	60DAYS ベトナム ダーク74%	154 g	20.2 %
4	ショコランテ・ベトナムホワイト	73 g	9.6 %
5	カカオパルプピューレ	132 g	17.3 %
	total	763 g	100.0 %

- ①.クリスト オ フィル ブランを22°Cぐらいにし柔らかくする
  - ②.バターを柔らかくし、①と合わせ、白っぽくなるまでしっかりホイップする
  - ③.②にカカオパルプピューレを数回に分け加える
  - ④.60DAYSチョコとショコランテホワイトチョコを湯煎で40°Cに溶かし、26°Cまで冷ましたチョコを②に数回に分けて加える
- (※一度に多くの量のチョコをバターの方に加えると、バターが溶けてしまうため、チョコを加えるたびに、しっかりとバターをホイップする。  
 またバターが熱で緩くなるなら、ミキサーボウルごと氷水などでしっかり冷やしながらかき混ぜるとよい)



## モンタージュ



- ・ 下面のシガレットクッキーの上に18g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ガナッシュを乗せ、中央まで押し込む



- ・ ガナッシュの上に2gのバタークリームショコラを絞り上面のシガレットクッキーでサンドする



吉田産業株式会社

