




池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	ボンボン・柚子		
コラボ企業	日仏商事株式会社		
特徴	コーティングには64%のビターチョコレート、ガナッシュには35%のミルクチョコレートを使用し、木頭ゆずの酸味とバランスよく仕上げたボンボンショコラです。		
コラボ製品	DI 冷凍木頭ゆずピューレ		スタボリン
	色素入りカカオバター シトラス		パプアジィ
	色素入りカカオバター ホワイト		エキストラビター
材料		個分	
【ガナッシュ・柚子】			
DI 冷凍木頭ゆずピューレ		251g	
生クリーム35%		227g	
スタボリン		112g	
パプアジィ		735g	
【コーティング】			
エキストラビター			
色素入りカカオバター シトラス			
色素入りカカオバター ホワイト			
作り方			
【ガナッシュ・柚子】			
① 鍋に生クリーム、スタボリンを加え、沸騰させる。			
② ①と温めたピューレを合せる。			
③ ②をチョコレートに注ぎ、乳化させる。			
④ シェルを作った型に充填し、1晩結晶化させる。			
【コーティング】			
① テンパリングを取った色素をブラシを使って型にうつ。			
② テンパリングを取ったチョコレートでシェルと蓋をする。			