

トリュフ オー レザン(120個分)

スイートチョコレートの酸味とレーズンペーストの甘酸っぱさが合わさって、素材の美味しさが一層増します。



材 料

【ガナッシュ材料】

}	生クリーム(38%)	250g
	転化糖	20g
	クーベルチュールノアール(ウァローナ・ピュアカライブ)	490g
	レーズンペースト	83g
	無塩バター(室温に戻しておく)	50g

【カバリング材料】

クーベルチュールノアール	400g
ココアパウダー	60g

作 り 方

〈準備〉

- センターとカバリングのクーベルチュールノアールを刻んで、それぞれボールに入れておく。

1. トリュフのセンターから作る。

- ① 生クリームと転化糖を手鍋に入れて沸騰させ、あらかじめ刻んでおいたセンター分のチョコレートの中に入れて、しばらく置いておく。(チョコレート全体に熱が伝わるまでそのまま。熱が伝わったらチョコレートを生クリームでかくように乳化させてゆくことがポイント)
- ② ①にレーズンペーストを少しづつ加え、ポマード状にしたバターを加える。
- ③ 出来あがったガナッシュを冷やし、丸口金10号を付けた絞り袋に入れて、丸く約8gずつ絞り、冷やし固める。

2. カバリングをする。

- ① テンパリングをとったクーベルチュールで1-③のコーティングをして、ココアパウダーをまぶす。