



フレキシパン35個

ムースショコラ・オ・レ

ムースショコラ・オ・レ (1個20g)

【配量】

ショコラ・オ・レ	150 g
パータポンプベース (後記)	340 g
生クリーム 35% (立てる)	285 g

【製法】

- ① ショコラ・オ・レを45℃に溶かす。
- ② パータポンプベースを混ぜながら36℃に調整する。
- ③ 泡立てた生クリーム35%の上に②、①の順に混ぜずに流し込み、ホイッパーですばやく混ぜ合わせる。
- ④ ③を8割くらいホイッパーで混ぜた後、ゴムベラで完全に混ぜ合わせる。

パータポンプベース

【配量】

殺菌卵黄 (中沢ノワール)	187 g
トレハ	63 g
水飴	50 g
水	34 g
板ゼラチン (ゴールド)	2 g
生クリーム 35%	50 g

【製法】

- ① トレハ、水飴、水を121℃まで沸かす。
- ② 殺菌卵黄を立てたものに①を加え、更に泡立てる。
- ③ ①と同じ鍋に生クリームを入れて沸かす。
- ④ 板ゼラチンを③に加え混ぜ、シノワでこしながら②に加え36℃になるまで混ぜる。



フレキシパンドーム2.5cm / 約70粒分

キャラメル

キャラメル

【配量】

生クリーム 35%	100 g
牛乳	100 g
グラニュー糖	50 g
トレハ	50 g
ハローデックス	120 g
転化糖	20 g
ホワイトチョコレート	50 g
彩味 (いちご/レモン/抹茶)	50 g
バター (無塩低水分)	60 g

【製法】

- ① 生クリームから水飴 (ハローデックス) までを115℃まで煮詰める。
- ② ①に転化糖、ホワイトチョコレート、彩味、バターを加え、フレキシパンに流し込み冷やし固める。
- ③ その後、冷めたら好みのラッピングをして仕上げる。

◎転化糖は、煮詰まりを止めるために加える。粘性、保湿性が出てきて、なめらかな食感となる。日持ちも向上する。
 マ・プリエールでは、キャラメルは飴のような位置付けで販売をしている。
 ◎彩味は、フリーズドライの原料 (いちご、抹茶など) から作っており、香料などが入っていない本物の味や香りがする。