


GANACHE COINTREAU MI-AMER

ガナッシュ・コアントロー・ミ・アメール

各配合 600×400 カードル 1 台分

	コアントロー40% 	コアントロー54% 
		
生クリーム 35%	400g	500g
スタボリン(転化糖) 	100g	100g
ソルビトール	40g	40g
バター	120g	120g
クーベルチュール・ミ・アメール 58% 	1200g	1200g
コアントロー 	100g	50g

作り方

1. 生クリーム、転化糖、ソルビトール、バターを合わせて沸騰させる。
2. ミ・アメールに加えしっかり乳化させる。
3. コアントローを加え乳化させる。
4. 600×400×10 のカードルに流し表面を平らにする。
5. 15～17 度で 24 時間休ませる(エージング)。
6. ギッターでカットする。
7. クーベルチュール エキストラビター64%  でコーティングする。