

Guimauve chocolat cointreau


ギモーヴ・ショコラ・コアントロー

38×29cm カードル 1 台分(2.2cm 角ギモーヴ 200 個分)

グラニュー糖	700g
転化糖スタボリン 	400g
水	240g
水あめ	300g
粉ゼラチン	72g
水	144g
転化糖スタボリン 	440g
ソルビトール 70%溶液	30g
ショコラ・アメール 60% 	240g
グラン・カラク 	160g
コアントロー 54° 	100g



=作り方=

1. グラニュー糖、スタボリン(400g)、水(240g)、水あめ、ソルビトール溶液を 110 度に煮詰める。
2. 分量の水でふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
3. ミキサーボールにスタボリン 440g、溶かしたショコラを入れた中にシロップを注ぎ、ホイッパーをつけたミキサーで泡立てる。
4. カードルには予めカカオパウダーとブードルデコール  を 1:1 で合わせたものをふるっておく
5. 生地十分にボリュームが出たら、ミキサーからはずし、コアントローを加え④に流し込む。
6. 表面にもカカオパウダーとブードルデコールをふり、OPPシートをかぶせ、24 時間冷蔵で冷やし固める。
7. キューブ状にカットし、カカオパウダーとブードルデコールを混ぜ合わせたものをまぶす。