



LE CAMELIS COINTREAU

ル・キャラメリス・コアントロー

35.5cm×28.5cm×4cm カードル1台分 (17×7cm4人用アントルメ8台分)

Caramel au beurre salé

キャラメル・オ・プール・サレ (※)

420 g	グラニュー糖
420 g	生クリーム35%
1 本	バニラ
330 g	バター
5 g	フルール・ド・セル

- ① グラニュー糖と裂いて中身をそぎとったバニラを鍋で火にかけ、キャラメリゼする。
- ② キャラメルに色がついたら火から外して、熱い生クリームを入れて延ばし、108℃まで煮詰める。
- ③ 最後にバターとフルール・ド・セルを加える。

Biscuit caramel

ビスキュイ・キャラメル

210 g	バター
155 g	カソナード
200 g	全卵
85 g	キャラメル・オ・プール・サレ ※
75 g	水あめ
180 g	中力粉
130 g	アーモンドブードル
5 g	ベーキングパウダー
35 g	生クリーム35%
2 g	バニラパウダー
190 g	キャランバー* (砕いたもの)

- ① ボマード状にしたバター、カソナード、全卵、キャラメル・オ・プール・サレ、水あめ、中力粉、アーモンドブードル、ベーキングパウダー、生クリーム35%、バニラパウダー、キャランバーを順に加えて、ピーターにかける。
- ② 55.5cm×36cm、高さ2cmのフレキシバン アントルメに伸ばし、170℃で12~15分ほど焼成し、冷ましておく。

*キャランバーはキャラメルショコラの配合で置き換え可能
キャラメルショコラ
(100個分 36×36×1cmカードル半分)

500 g 生クリーム35%

280 g	グラニュー糖
315 g	水あめ
45 g	スタボリン(転化糖)
270 g	クーベルチュールミアメル58%
25 g	バター
10 g	ブルドカカオ
数滴	チェリーレッド色素

- ① 生クリーム、グラニュー糖、スタボリン、水あめ、チョコレート、色素を大きな鍋に合わせて火にかけ、沸騰したら別の鍋に移し、温度計をさして絶えずかき混ぜながら121℃まで煮詰める。
- ② グロ・プーレ (キャラメルを冷水に数滴落とすとき、玉状になる) の状態であることを確認し、バターとブルドカカオを加える。
- ③ カードルに流して冷まし、3×3cmのキューブ状にカットし、7×7cmの透明の包装紙で包む。

Mousse caramel au Cointreau

ムース・キャラメル・オ・コアントロー

75 g	シロップ30° ポーメ
60 g	卵黄
98 g	マスゼラチン (200ブルームの粉末ゼラチン14g+84gの水)
300 g	キャラメル・オ・プール・サレ ※
70 g	コアントロー40°
400 g	生クリーム35%

- ① サバイヨンの要領で、卵黄とシロップを電子レンジで85℃に加熱し、完全に冷めるまでホイッパーで泡立てる。
- ② 電子レンジで溶かしたマスゼラチンを加える。キャラメル・オ・プール・サレを合せて、コアントローとホイップクリームを加える。

Chantilly Ghana

シャンティイ・ガーナ

750 g	生クリーム35%
1 本	バニラ
270 g	クーベルチュール ガーナ40.5%

- ① 鍋で生クリームを沸騰させ、裂いて中身をそぎとったバニラを加えて香りを抽出させる。
- ② バニラのさやを取り除き、チョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーで撹拌する。
- ③ 5℃の冷蔵庫で一晩寝かせる。翌日、クレームシャンティイの要領で、ホイッパーで泡立てる。

Glaçage gourmand

グラサージュ・グルマン

700 g	クーベルチュール ガーナ40.5%
200 g	ヘーゼルナッツオイル
220 g	アーモンドアツシエ (ロースト)

- ① 湯煎でチョコレートとヘーゼルナッツオイルを溶かし、ローストしたアーモンドアツシエを加える。
- ② 約25℃で使用する。

Montage et finition

組み立てと仕上げ

- ① 35.5cm×28.5cm×4cmのカードルにビスキュイ・キャラメルを半分の大きさにカットして敷く。
- ② その上にキャラメル・オ・プール・サレの余りを流し、2枚目のビスキュイ・キャラメルを乗せ、ショックフリーザーにかける。
- ③ 固まった後、カードル一杯にムース・キャラメル・オ・コアントローを伸ばし、ショックフリーザーにかける。
- ④ カードルから外して、半分にして17cm×7cmの4人分のアントルメ8台が取れるようにそれぞれ4等分する。
- ⑤ グラサージュ・グルマンをアントルメに部分的にコーティングし、サントノール口金を使用して、波状にシャンティイ・ガーナを絞る。
- ⑥ コポーショコラとオレンジの輪切りを飾る。
- ⑦ プチガトーにする場合は11×3cmにカットする。(21台分)

コアントロー40° 商品ラインナップ



500ml サイズ
ペットボトルタイプ
入数：12本 / カートン



1L サイズ
ペットボトルタイプ
入数：6本 / カートン



5L サイズ
ペットボトルタイプ
入数：4本 / カートン