

フラワーボム

【★ 前田商店取扱商品】

材料 15個(1窯)分 ■ 1個当り使用量：45g
■ 歩留まり：98%

【①】

★CALLEBAUT RB2 32.8%..... 110 g

【②】

フランボワーズピューレ 24 g

ライチピューレ 5 g

【③】

★コールマン 発酵無塩バター 20 g

★スーパーフード・マックス..... 0.6 g

【④】

全卵 120 g

グラニュー糖 54 g

トレハロース 54 g

【⑤】

米粉..... 85 g

【⑥】

★CALLEBAUT RB2 32.8% 115 g

★コールマン 発酵無塩バター 115 g

【⑦】

★オーガニックローズウォーター 4 g

★スーパーフード・マックス..... 1.5 g

【⑧】

粉糖 10 g

【⑨】

★CALLEBAUT RB2 32.8% 適量



【製法】 オープン設定 1:165℃ 15分 / 2:170℃ 5分

【① センター】

① 溶かした①カレボー®RB2に、②を少しずつ入れて乳化させる。

② ③無塩バター、スーパーフード・マックスを加えて乳化させる。

③ 3cmのセルクルに入れて固め、冷凍する。(10g / 1個)

※ 焼成サイズの一回り小さい型で冷凍すればよい。

【全体】

① ④の材料を入れてミキサーで立てる。

② ⑤米粉を加えて混ぜる。

③ 溶かした⑥カレボー®RB2、無塩バターを入れて混ぜる。

④ ⑦オーガニックローズウォーター、スーパーフード・マックスを入れて混ぜる。

⑤ 6cmセルクルに④を35g入れ、①センターを埋め込み、165℃で約15分焼成する。

⑥ ある程度焼けたら⑧粉糖をかけて170℃で約5分焼成し、表面をキャラメリゼする。

⑦ 仕上げに、溶かした⑨カレボー®RB2をハーフコーティングし、その他好みでデコレーションをする。

ポイント

リニューアル予定の「カレボー®RB2」は、従来品である「カレボー®RB1」と比較して、より強い果実感、心地よい刺激、酸味を感じることができます。

今回のレシピでは、ルビーチョコレートと相性の良いフランボワーズ、ライチ、ローズを合わせることで、さらにルビーチョコレートフルーティーさが際立った仕上がりとなっております。

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991

FAX：06-6762-6780

TEL：03-6429-4050

FAX：03-6429-4051

TEL：090-6321-3476

FAX：011-588-6410

HP



Instagram

