

SUCETTE TROPIC

シュゼット トロピック (シリコマーT GEL05Mミニシク) ※69 x 38 x H18mm 8取り



●ガナッシュ パナーヌ レザンオロム (総重量: g)

バナナピューレ	140 g
転化糖 (マルグリット スタリボン)	30 g
マルトース (林原サンマルトーS)	40 g
牛乳	25 g
無塩バター	80 g

イカム・ピットラ (カカオ分60%)	140 g
イカム・ラテヴァニーニ (カカオ分49%ミルク)	175 g

1. **シリコン型 (シリコマーT GEL05M)** にコーティング用チョコレートを絞る。逆さにして余分なチョコレートを取り除く。
2. チョコレート以外を鍋で温め、チョコレートに注いで乳化させる。
3. ラムレーズンをフードプロセッサーで細かくし、2のガナッシュが35°C以下になったら加える。
4. 1の型に3を絞り、しばらく冷温で1日放置する。
5. ギモーヴ・アラマングを型の大きさに切って入れ込む。
6. 調温したイカム・ダークヴァニーニで表面を覆う。
7. すぐにココナッツを散らし、固まったら型から外す。

●ギモーヴ アラマング (総重量: 888 g)

粉ゼラチン	28 g
水 (ゼラチン用)	140 g
マンゴーピューレ (アンドロス)	370 g
トレハロース	100 g
グラニュー糖	250 g

1. **マンゴーピューレ**、トレハロース、グラニュー糖を105°Cまで加熱する。
2. 分量の水でふやかしたゼラチンを1に加え、ミキサーで泡立てる。
3. 40°C以下になったら、枠に流して、冷やし固める。

コーティング用チョコレート

イカム・ダークヴァニーニ72% 適量

ココナッツファイン 適量

