

Ganache • Chocolate cream filling • Ganaches • ガナッシュ

Recette pour un cadre de 8 mm • Recipe for a 8mm (3/10 in.) sheet pan •

Receta para un cuadro de 8 mm • フリュイ・ピューレ1kgを使ったレシピ

Préparation • Preparation • Elaboración • 作り方

Hacher la ou les couvertures au robot. Porter à ébullition Fruit¹Purée (ou le mélange purée de fruit/concentré) ainsi que le sucre inverti. Verser l'appareil fruit dans la ou (les) couverture(s) hachée(s) et lisser au robot. Refroidir à 40°C. Incorporer suivant les cas le beurre, la crème et l'alcool de fruit. Couler en cadre de 8 mm. Après cristallisation, chablonner et découper à la guitare puis enrober.

*Citron et amande : hacher la couverture au robot. Bouillir la crème et la verser dans la couverture hachée. Ajouter Fruit¹Purée. Le cas échéant, chauffer le sucre inverti et refroidir le mélange à 40°C. Incorporer le beurre et l'alcool et lisser au mixer. Couler en cadre, Chablonner et enrober (amande : couler directement en couverture lactée).

Process chocolate couverture(s) in an electric mixer fitted with metal chopping blades until finely chopped. Bring fruit puree (or Fruit¹Purée / fruit concentrate mixture) and invert sugar to the boil. Pour the hot fruit mixture into the ground couverture. Whisk in an electric mixer until well blended and smooth. Let cool to 40°C (104°F). Stir in butter or cream and/or fruit spirit (according to the recipe below) Pour onto an 8 mm (3/10 in.) sheet pan. Cover with cling film and let stand until crystallized (cool and thick). Decorate with a stencil (optional) and cut into squares or rectangles with a guitar cutter. Coat evenly.

* Lemon and almond: process chocolate couverture(s) in an electric mixer fitted with metal chopping blades until finely chopped. Bring the cream to the boil and pour over the chopped couverture. Stir in the Fruit¹Purée until the mixture is blended. Heat the invert sugar to 40°C (104°F). Let the mixture cool to 40°C (104°F), stir in the butter and fruit spirit. Whisk in an electric mixer until well blended and smooth. Pour onto an 8 mm (3/10 in.) sheet pan. Decorate with a stencil (optional) and cut into squares or rectangles with a guitar cutter. Coat evenly (almond : directly fill into milk chocolate moulds).

Picar la o las coberturas con el robot. Llevar a punto de barboteo Fruit¹Purée (o la mezcla puré de fruta/concentrado) con el azúcar invertido. Verter la mezcla de fruta en la (o las) cobertura(s) picada(s) y lisar con el robot. Enfriar a 40°C. Incorporar según los casos la mantequilla, la nata y el alcohol de fruta. Verter en un cuadro de 8 mm. Tras la cristalización, chablonner, cortar y bañar.

* Limón y almendra: picar la cobertura con el robot. Hervir la nata, verter sobre la cobertura picada. Añadir Fruit¹Purée. En el caso apropiado, calentar el azúcar invertido a 40°C y entibiar la mezcla a 40°C. Incorporar la mantequilla y el alcohol y lisar con la batidora. Verter en el cuadro. Chablonner y bañar (almendra : verter directamente en cobertura lactea).

キッチンロボットでクヴェルチュールを細かく碎きます。フリユイ・ピューレ(またはフリユイ・ピューレと濃縮果実を混ぜ合わせたもの)と転化糖を混ぜて煮立てます。それに先ほど碎いたクヴェルチュールを加えて全体がなめらかになるまで混ぜ合わせましょう。なめらかに状態になったら40度まで冷ましてください。ガナッシュの種類によってはバター、クリーム、フルーツリキュールを加えます。8mmの枠型に流し込み、固まったらギターで切り取って、コーティングします。(アーモンド:ミルク・クヴェルチュールに直接浸してコーティング)。



	Fruit ¹ Purée Fruit ¹ Purée • フリュイ・ピューレ	Concentré de fruit • Fruit ¹ Concentrate Fruit ¹ Purée Concentrado • 濃縮果実	Couverture lactée • Milk chocolate couverture • Cobertura lactea • ミルク・クヴェルチュール	Chocolat blanc • White chocolate Chocolato blanco • ホワイト・クヴェルチュール	Couverture fondante 60% • Bittersweet (dark) couverture 60% • Cobertura semi-amarga 60% • フォンダン・クヴェルチュール カカオ60%	Couverture Chocolat 64% • Bittersweet (dark) couverture 64% • Cobertura semi- amarga 64% • クヴェルチュール カカオ64%	Couverture Bitter 70% • Extra bittersweet (dark) couverture 70% • Cobertura amarga 70% • ビター・クヴェルチュール カカオ70%	Sucre Glace • Icing sugar Azúcar Lustre • 粉砂糖	Sucre Inverti • Invert Sugar Azúcar Invertido • 転化糖	Beurre • Butter Mantequilla • バター	Crème • Heavy cream Nata • クリーム	Alcool • Fruit Spirit Alcohol • アルコール	Enrobage conseillé • Advised coating/ shells • Baños • おすすめのコーティング
FRUITS ROUGES ET DU VERGER • RED SUMMER FRUITS AND ORCHARD FRUITS • FRUTAS ROJAS Y DEL VERGEL • レッドベリーと果樹類													
Framboise/mûre • Raspberry/Blackberry • Frambuesa / Mora • フランボワーズ / クロイチゴ	320g / 11 3/16 oz.	-	600g / 1lb 5 3/16 oz.	-	-	-	-	-	60g / 2 1/8 oz.	100g / 3 3/16 oz.	-	20g / 3/4 oz. Framboise Raspberry Frambuesa フランボワーズ	Couverture fondante 60% Dark couverture 60% Cobertura fondante 60% フォンダン・クヴェルチュール
Abricot • Apricot • Albaricoque • アプリコット	300g / 10 5/8 oz.	-	-	-	-	-	480g / 1lb 15/16 oz.	-	50g / 1 13/16 oz.	80g / 2 7/8 oz.	-	13g / 1/2 oz. Abricot Apricot Albaricoque アプリコット	Couverture bitter 70% Bitter couverture 70% Cobertura bitter 70% ビター・クヴェルチュール
FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • トロピカルフルーツ													
Banane • Banana • Platano • バナナ	500g / 1lb 11 1/16 oz.	-	600g / 1lb 5 3/16 oz.	200g / 7 1/16 oz.	250g / 8 7/8 oz.	-	-	-	80g / 2 7/8 oz.	-	-	-	Couverture mi-amère Dark couverture (bittersweet) Cobertura mi-amarga ハーピター・クヴェル チュール
Fruit de la passion • Passion Fruit Fruta de la Pasión • パッションフルーツ	250g / 8 7/8 oz.	-	650g / 1lb 6 9/16 oz.	-	-	-	-	-	85g / 3 oz.	85g / 3 oz.	-	-	Couverture fondante 60% Dark couverture 60% Cobertura fondante 60% フォンダン・クヴェルチュール
AGRUMES • CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • 柑橘系フルーツ													
*Citron jaune • Lemon Limón • レモン	250g / 8 7/8 oz.	-	670g / 1lb 7 1/16 oz.	-	-	-	-	-	35g / 1 1/4 oz.	50g / 1 13/16 oz.	100g / 3 3/16 oz.	-	Couverture lactée Milk couverture Cobertura lactea ミルク・クヴェルチュール
Mandarine • Mandarin Mandarina • マンダリンオレンジ	200g / 7 1/16 oz.	30g / 1 1/16 oz.	600g / 1lb 5 3/16 oz.	-	-	-	-	-	80g / 2 7/8 oz.	80g / 2 7/8 oz.	-	30g / 1 1/16 oz. Mandarine Impériale Mandarin マンダリンオレンジ インペリアル	Couverture lactée Milk couverture Cobertura lactea ミルク・クヴェルチュール
LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • キャップフリユイ独自の新しい味													
*Amande • Almond • Almendra • アーモンド	200g / 7 1/16 oz.	-	-	1000g / 2lbs 3 3/16 oz.	-	-	-	-	-	195g / 6 15/16 oz.	550g / 1lb 3 7/16 oz.	75g / 2 1/16 oz. Kirsch キルシュ	Coques Couverture lactée Milk couverture Cobertura lactea ミルク・クヴェルチュール
Orange chocolat aux zestes d'orange • Orange with chocolate and orange zests • Naranja con chocolate y pieles de naranja • オレンジ&オレンジピール ショコラ風味	400g / 14 1/8 oz.	-	-	-	-	500g / 1lb 11 1/16 oz.	-	200g / 7 1/16 oz.	-	20g / 3/4 oz.	100g / 3 3/16 oz.	-	Couverture Chocolat 64% Dark couverture 64% Cobertura Chocolate 64% フォンダン・クヴェルチュール