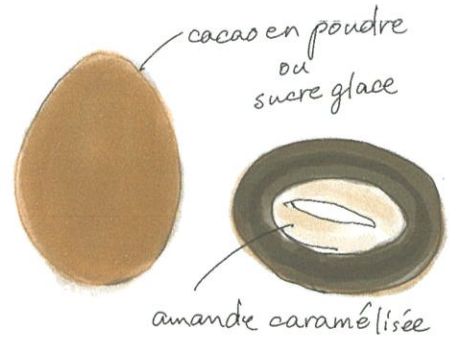


Amandes chocolatées

アマンド・ショコラテ

- amandes caramélisées
- couverture noire



*amandes caramélisées

| | |
|-------|-------|
| アーモンド | 250 g |
| 砂糖 | 80 g |
| 水 | 20ml |
| バター | 15 g |

• couverture noire

• cacao en poudre ou sucre glace

カラメリゼ

シロップを115°Cに煮詰め、
(針金の輪でスフレ状確認)
皮付きアーモンドを入れていったん糖化させる
煎りながらカラメリゼさせ、火を通す。
カットして確認
バターをからませて台にあげ、
粒を分けて完全に冷ます

クーヴェルテール

アーモンドの重量の半分を目安に
少しずつ絡ませる。
最後に粉糖またはココアパウダーまぶす

*袋、またはケースに詰めてみせる