

2009 ボンボンショコラ予定表

		ローズ	アールグレー	オレンジ フラワー	テデュル	キャラメル	グリュット
ケーキ	形	ハート or ダブルハート	ダブルハート	ハート or ダブルハート	四角	ハート	チェリー
	チョコレート	ホワイト W	スイート S	ミルク M	スイート S	スイート S	スイート S
	転写シート	-	-	-	雪の結晶模様	-	-
	生クリーム (35-36%)	100ml	150ml	60ml	150ml	100ml	-
	チョコレート	W 200g	M 200g	W 200g	M 200g	M 200g	-
	水あめ	1つまみ	1つまみ	1つまみ	1つまみ	1つまみ	-
	バター	-	40g	40g	40g	40g	-
その他	ローズシロップ	ローズシロップ 50cc	茶葉(アール グレー) 10g	オレンジゼスト 2こ分	茶葉(テデュ ル) 10g	砂糖 50g	-
	その他	ローズジャム 少々		オレンジの花 のシロップ 大さじ3		プラーリネ 30g	-

ガナッシュが残ったりするので、そういうのを丸で、...

できればローズの残りはホワイトで丸にしたけれど 2009 は、スイートは多めに用意したので、スイートでトランプすることになるかも。2010 はミルクを多めとか。

2009 は、濃い目の味のを小さめの型で、やさしい味のを大きい型でしてみるとか。とはいえあまり変えるとまた大変なので、...。2010 は型がもうひとつあると、ずっと楽かも。Or 形が決まれば、ガナッシュの量を減らすとか。

すこし前にしておけること

作業日			
1/26(M)	<input type="checkbox"/>	チョコレートの刻み	(1kgで30分くらい。3kgで1時間半くらい。2時間くらいまとめて時間のとれるときに刻んで袋に戻し、熱シール。小出刃(刃が厚いからか刻みやすいような・・・)と(オリーブの木の)カッティングボード。できれば大きいもの。)
	<input type="checkbox"/>	バター の 計 量	40g ずつラップに包んで冷蔵庫へ。4こ
	<input type="checkbox"/>	転写シートのカット	昨年の量を参考に
	<input type="checkbox"/>	型のクリーニング	2種
	<input type="checkbox"/>	ポリシートのカット	流し缶用1つ分
	<input type="checkbox"/>	ポリシートのカット	トランペ作業用 多めに
2/8(sun)or もう少し前	<input type="checkbox"/>	プラリネ	つくったら30g強はかってFPにかけておく
	<input type="checkbox"/>	BOXの準備	付属のシートの色を変えたかったので、好みの紙をカット

2/5 木 Day 1 朝から 20 度でスタート (テンパリングは M のみ)

1. テンパリング。ハートとダブルハートの型のケースをつくる。専用筆も使い、流し、すぐあけて、ケースにする。
2. 「オレンジフラワー」のガナッシュ (M) をつくる。
3. 「オレンジフラワー」のガナッシュ (M) をケースにつめる。(ハートとダブルハート)
4. 残りのガナッシュ「オレンジフラワー-B」を丸くする。
5. 再度テンパリングし、「オレンジフラワー」のケースをそれぞれとじる。
6. 丸くした「オレンジフラワー-B」をトランペする。
7. ガラストッパーなどにしまう。専用手袋着用。「オレンジフラワー-B」完了。

2/6 金 Day 2 朝から 20 度でスタート (テンパリングは W のみ)

- A-1. 「オレンジフラワー」を、それぞれ型から出して、ガラストッパーなどにしまう。専用手袋着用。「オレンジフラワー」完了。
- A-2. 型のクリーニングをする(2回目)。

- B-1. テンパリング。ハートとダブルハートの型のケースをつくる。専用筆も使い、流し、すぐあけて、ケースにする。
- B-2. 「ローズ」のガナッシュ (W) をつくる。
- B-3. 「ローズ」のケースにローズジャムを入れる。
- B-4. 「ローズ」のケースにさらにガナッシュ (W) をつめる。(ハートとダブルハート)
- B-5. 残りのガナッシュ「ローズ B」を丸くする。
- B-6. 再度テンパリングし、「ローズ」のケースをそれぞれとじる。
- B-7. 丸くした「ローズ B」をトランペする。
- B-8. ガラストッパーなどにしまう。専用手袋着用。「ローズ B」完了。

2/7 土 Day 3 朝から 20 度でスタート

1. 「ローズ」を、それぞれ型から出して、ガラストッパーなどにしまう。専用手袋着用。「ローズ」完了。

2/8 日 Day 4

1. 型のクリーニング 3セット目
2. 「テデュル」のガナッシュ (W) をつくり、流し缶に仕込みます。

2/9 月 Day 5 朝から 20 度でスタート (テンパリングは S のみ)

A-1. 「テデュル」のガナッシュを、流し缶から出す。

A-2. テンパリング。「テデュル」のガナッシュの上面にテンパリングしたチョコを塗る。

C-1. グリヨットの底用に伸ばし、Oで抜いておく

B-1. テンパリング。ハートとダブルハートの型のケースをつくる。専用筆も使い、流し、すぐあけて、ケースにする。

B-2. 「アールグレー」のガナッシュ(M)をつくる。

B-3. 「キャラメル」のガナッシュ(M)をつくる。

B-4. それぞれのガナッシュをケースにつめる。アールグレーはダブルハート、キャラメルはハートに。

B-5. 再度、テンパリングし、ケースをそれぞれとじる。

A-3. 「テデュル」のガナッシュをカット

A-4. 「テデュル」をトランペ

A-5. 「テデュル」に転写シート

A-6. ガラスタッパーなどにしまう。専用手袋着用。「テデュル」完了。

まだ余力があれば、Day 6 の「アールグレーB」「キャラメルB」をこの日につくってしまってもよい。

2/10 火 Day 6 朝から 20 度でスタート (テンパリングは S のみ)

A-1. 「アールグレー」と「キャラメル」を、それぞれ型から出して、ガラスタッパーなどにしまう。専用手袋着用。「アールグレー」「キャラメル」完了。

B-1. テンパリング。グリヨットのトランペ。

B-2. ガラスタッパーなどにしまう。専用手袋着用。「グリヨット」完了。

C-1. 残りのガナッシュを丸くする(アールグレー、キャラメル)

C-2. 再度テンパリングして「アールグレーB」と「キャラメルB」をトランペ

C-3. ガラスタッパーなどにしまう。専用手袋着用。「おやつ用」完了。