

ピュラトスジャパン

菓子セミナー

プロフェッショナル向け
ベルギーチョコレートブランド「ベルコラーデ」

ステファン・ルルー チョコレート技術講習会

ピュラトスジャパン（ジャン・ピエール ベルナルディノ社長）は5月20日、同社が取り扱うベルギーチョコレートの代表的ブランドである「ベルコラーデ」のチョコレート技術講習会を開催、全国各地から多数の参加者を集めた。

講師は、チョコレートにおいて世界屈指の技術を有しているベルコラーデ本社のデモンストレーターでMOFのステファン・ルルー氏。卓越したその技術を披露しながら、製作のポイントを解説した。美しい色使いはルルー氏ならではのものだ。その中から2作品を紹介する。（レシピはP64～に掲載／東京・渋谷区のドーバー洋酒貿易にて）



ステファン・ルルー氏
Stéphane Leroux

ベルコラーデ本社 デモンストレーター

タルト ポム オレンジ プラリネ

6つの層から構成されるアントルメ。一番底からノワゼットのクランブル、オレンジとパッションのコンポート、ビスキュイ・ジョCOND・ノワゼット、プラリネのムース、再びビスキュイ・ジョCOND・ノワゼット、そして一番上が紅玉のエチューヴ。



TARTE POMMES
ORANGES PRALINÉ



CAKE PISTACHES-CHOCOLAT
GRIOTTES

ケーキ ピスタッシュ・ ショコラ グリオット

グリオットのコンポートとジャンドゥーヤを、ケーキ・ショコラとケーキ・ピスタッシュの2色でサンド。デコレーションには、ルルー氏ならではの色使いのプレート・ショコラが飾り付けられている。