

# Chocolate Pralines Série 02



## ザ・リッツ・カールトンブレンドティー / The Ritz-Carlton Blend Tea

じっくりローストしたヘーゼルナッツのプラリネにスパイスが効いた紅茶を  
合わせたミルクガナッシュ  
Slowly roasted hazelnut praline ganache, The Ritz-Carlton blend tea  
Jivara Lactee coating



## オレンジ / Orange

オレンジコンフィとマンダリンナポレオンリキュールにスイートチョコレート  
を合わせたガナッシュ  
Orange confit, ganache, Mandarin Napoleon liquor, Equatoriale coating



## ライチ / Lychee

ライチピューレとディタリキュールにミルクチョコレートに合わせたガナッ  
シュ  
Milk chocolate, lychee puree, Dita liquor, Jivara Lactee coating



## カライブ / Carré Noir (Caraibe)

カライブ66%とエキストラビター61%の二種類のビターチョコレートに合わ  
せたほろ苦いガナッシュ  
Ganache composed of caraibe 66% & extra bitter 61% , Equatoriale  
coating



## ジャンドージャ / Gianduja

アーモンドプラリネ、ヘーゼルナッツプラリネ、カカオバターを加え、ナッ  
ツの香りと食感が楽しいガナッシュ  
Almond praline, hazelnut praline, cocoa butter



## パッションココ / Passion Coco

甘酸っぱいパッションのミルクガナッシュとココナッツホワイトチョコレート  
ガナッシュの二層仕立て  
Sweet and sour passion fruit milk ganache, coconut white chocolate  
ganache, Equatoriale coating



## アップルシナモン / Apple Cinnamon

シナモン風味のりんごのガナッシュ、パータフィロの食感  
Apple cinnamon milk chocolate ganache, apple pate de fruit



## ラズベリー / Raspberry

ラズベリーのピューレとラズベリーリキュールにスイートチョコレートを合  
わせたガナッシュ  
Raspberry purée ganache, raspberry liquor, Equatoriale coating



## カモミール / Chamomile

カモミールのフレーバーに、少量のリンゴの風味を加えたガナッシュ  
Chamomile tea ganache, apple liquor, milk chocolate, Equatoriale  
coating



## キャラメル / Caramel

グラニュー糖で丁寧に作られた自家製のキャラメルとはちみつをミルク  
チョコレートに合わせたガナッシュ  
Caramel, honey-milk chocolate ganache, Jivara Lactee coating



## ブルーベリー / Blueberry

ブルーベリーのピューレを使用し、マラスキーノリキュールを加え、さっ  
ぱりとしたガナッシュ  
Blueberry ganache, maraschino liquor, Jivara chocolate



## 柚子 / Yuzu

柚子風味のミルクチョコレートガナッシュとキャラメル柚子ミルクチョコ  
レートの二層仕立て  
Yuzu milk chocolate ganache, caramel, Jivara Lactee coating



## カフェ / Café

ベイリーズリキュールとカフェチョコレートを合わせたガナッシュ  
Bailey's liquor and coffee-chocolate ganache, Equatoriale coating



## トンカ / Tonka

香り高いトンカ豆を煮だし香りを引き立てスイートチョコレートを合わせ  
たガナッシュ  
Tonka beans, bitter chocolate ganache, Equatoriale coating



## イチジク / Fig

赤ワインをスターアニスとバニラビーンズで香りづけし、セミドライフィグと  
ミルクチョコレートを合わせたガナッシュ  
Red wine with star anise and vanilla bean, semi-dried fig, milk chocolate,  
Equatoriale coating