



ワールドチョコレートマスターズの再現

《垣本晃宏氏によるチョコレート技術講習会》



日 時：平成26年11月12日(水)
AM10:00 ~ PM5:00

場 所：株式会社前田商店本社 5階講習会場

主 催：株式会社前田商店

協 賛：大和貿易株式会社 日仏商事株式会社

目 次

Museum	2
Future	4
Architecture	6
Fusion	7
ラルカンシエル	8
ピエスモンテ	10
小ピエス	11

垣本 晃宏氏

サロンドロワイヤル シェフパティシエ



プロフィール

京都府宇治市出身

辻製菓専門学校卒業

京都ロイヤルホテル

神戸菓子Sパトリー : スーシェフ

レストランパトリー : フレンチ料理・デセール担当

アトリエアルシオン : シェフパティシエ

サロンドロワイヤル : シェフパティシエ

受賞経歴

2009年 内海会主催第17回内海杯技術コンクール銀賞受賞

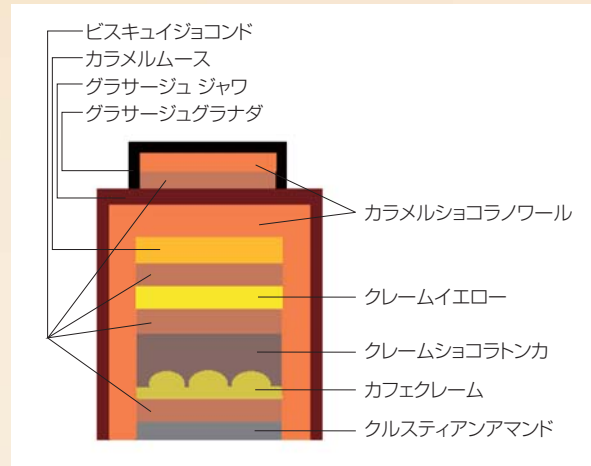
2010年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本予選優勝

2011年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 氷彫刻部門個人優勝

2012年 ワールドチョコレートマスターズ2013 in Paris 日本予選優勝

2013年 ワールドチョコレートマスターズ2013 in Paris 総合第4位

Museum



①ビスキュイジョCOND

全 卵	320g	A
粉 糖	240g	
アーモンドプードル	240g	
小麦粉	40g	B
ココアパウダー	24g	
卵 白	400g	C
グラニュー糖	150g	
バター	65g	

- ① A を白っぽくなるまで混ぜる。
- ② C でメレンゲを立て①と合わせる。
- ③ 振るっておいたBを②と合わせ溶かしたバターも加える。
- ④ ③を天板に伸ばし 220℃のオーブンで焼成する。

②クレームショコラトンカ

トンカ豆	8g	A
牛 乳	100g	
転化糖	18g	
卵 黄	60g	
カルマ オリジン グラナダ	77g	
生クリーム 35%	150g	
ゼラチン	2g	

- ① A を温め、卵黄を加えてアングレーズを炊く。
- ② ①にゼラチンを加える。
- ③ ②にチョコレート(グラナダ)を合わせ乳化する。
- ④ 6分立てにした生クリームと③を合わせる。

③キャラメルムース

グラニュー糖	39g
生クリーム 35%	84g
卵 黄	26g
ゼラチン	5g
生クリーム 35%	108g

- ① グラニュー糖を焦がし、温めた生クリームを加えキャラメルを作り、卵黄を加えてアングレーズを炊く。
- ② ①にふやかしたゼラチンを加える。
- ③ ②を 20℃程度まで冷却してから6分立ての生クリームを合わせる。

④カフェクレーム

コーヒー豆	26g	A
牛 乳	150g	
グラニュー糖	21g	
小麦粉	8g	
卵 黄	32g	
バター	13g	B
ゼラチン	2g	
生クリーム 35%	280g	
コーヒー豆	32g	

- ① コーヒー豆を牛乳に1日漬け込み香りを移す。
- ② Aでカスタードクリームを炊く
- ③ ②が炊き上がったらバター、ゼラチンを加える。
- ④ Bはクリームにコーヒー豆を1日漬け込み香りを移しておく。
- ⑤ 20℃程度まで冷ました③と④を合わせる。

⑤ クレームイエロー

生クリーム 35%	35g] A
バター	25g	
ゼラチン	6g] B
マンゴーピューレ	50g	
バナナリキュール	37g	
バナナピューレ	210g	
シトロンピューレ	40g	

- ① A を加熱し、ゼラチンを加える。
- ② B を 40°C 程度に温め、濾しながら①と合わせ乳化させる。

⑥ カラメルショコラノワール

グラニュー糖	91g] A
生クリーム 35%	175g	
卵黄	161g] B
カルマ オリジン グラナダ	280g	
生クリーム 35%	672g	
ゼラチン	6g	

- ① A でキャラメルを炊き、卵黄と合わせてアングレーズを作る。
- ② チョコレート（グラナダ）と①を乳化させる。
- ③ ②が 40°C 程度になったら 6 分立ての生クリームと合わせる。

⑦ シロップ

コーヒー豆	40g] A
牛乳	160g	
グラニュー糖	8g	

- ① A を手鍋に入れて沸かした物を濾す。
- ② ①をビスキュイジョCONDにアンビベする。

⑧ シュトロイゼル

バター	20g] A
グラニュー糖	15g	
アーモンドプードル	20g	
薄力粉	16g	
カカオプードル	3g	
シナモンパウダー	0.1g	

- ① A を混ぜ合わせ 5mm 各の網で濾し、天板に広げ 160°C のオーブンで焼成する。

⑨ チュイール

小麦粉	13g] A
グラニュー糖	35g	
アーモンドダイス	15g	
水	15g	
バター	15g	
塩	1g	
バニラビーンズ	1/2 本	

- ① A を加熱し、残りの材料を全て加え合わせる。
- ② ①を天板に薄く伸ばし、170°C のオーブンで焼成する。

⑩ クルスティアンアマンド

シュトロイゼル	130g] A
チュイール	200g	
カレボー オリジン ジャワ	55g	
プラリネ	25g	

- ① A は温めて溶かし、合わせておく。
- ② 上記で作成したシュトロイゼル、チュイールを①に加え合わせる。

⑪ グラサージュグラナダ

カルマ オリジン グラナダ	175g] A
生クリーム 35%	200g	
ナパージュ	115g	
ゼラチン	2.5g	

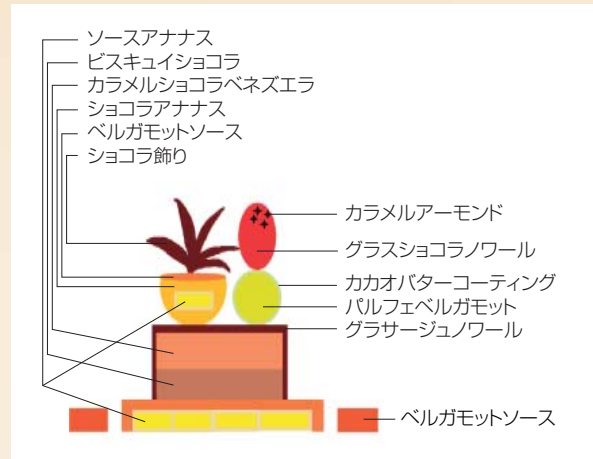
- ① A を手鍋で加熱し、ゼラチンを加える。
- ② チョコレート（グラナダ）に①を合わせる。

⑫ グラサージュジャワ

カレボー オリジン ジャワ	500g] A
生クリーム 35%	240g	
牛乳	240g	
ナパージュ	300g	
ゼラチン	15g	

- ① A を手鍋で加熱し、ゼラチンを加える。
- ② チョコレート（ジャワ）に①を合わせる。

Future



①ビスキュイショコラ

全 卵	160g	A
グラニュー糖	120g	
アーモンドプードル	120g	
薄力粉	20g	B
ココアパウダー	12g	
卵 白	200g	C
グラニュー糖	75g	
バター	65g	

- ① A を白っぽくなるまで混ぜる。
- ② C でメレンゲを立て①と合わせる。
- ③ 振るっておいた B を②と合わせ溶かしたバターも加える。
- ④ ③を天板に伸ばし 220℃のオーブンで焼成する。

②ショコラアナナス

カカオバリー オリジン ガーナ	100g	A
生クリーム	25g	
バニラビーンズ	1/2 本	
ゼラチン	3g	B
アナナスピューレ	135g	
生クリーム 35%	112g	
アニスパウダー	少量	

- ① A を加熱し、チョコレート(ガーナ)と乳化させる。
- ② ①に温めたアナナスピューレ、アニスパウダー、ゼラチンを加え 40℃程度まで冷却する。
- ③ 6 分立てにした生クリーム B と②を合わせる。

③カラメルショコラベネズエラ

グラニュー糖	50g	A
生クリーム 35%	300g	
バニラビーンズ	1/2 本	
ゼラチン	8g	B
塩	0.4g	
カルマ オリジン ベネズエラ	100g	
生クリーム 35%	140g	

- ① A でキャラメルを炊き、ゼラチン、塩を加える。
- ② ①とチョコレート(ベネゼイラ)を乳化させ 40℃程度まで冷却する。
- ③ ②と 6 分立てにした生クリーム B を合わせる。

④グラスショコラワール

カルマ オリジン グラナダ	156g	A
牛乳	480g	
シナモンスティック	1 本	
転化糖	45g	B
粉末水飴	30g	
安定剤	4g	

- ① A を加熱し 40℃程度になったら B を少しずつ加え沸騰させる。
- ② チョコレート(グラナダ)と①を混ぜ合わせ、冷却する。

⑤ パルフェベルガモット

卵黄	100g	A
グラニュー糖	28g	
水	50g	
生クリーム 35%	250g	
ベルガモットオイル	5g	B
カカオバター	150g	
レモンバーム	適量	

- ① B は溶かしたカカオバターにレモンバームを加え香りを移しておく。
- ② A でパートボトムを作る。
- ③ ②とベルガモットオイル、6分立てにした生クリームを合わせ球状の型に流し冷凍する。
- ④ 凍った③を型から抜き、①でコーティングする。

⑥ ソテーアナナス

バター	12g	A
アナナス	360g	
リンゴ	120g	
バニラ	1本	
グラニュー糖	12g	B
プチドリップ	3g	

- ① A をフライパンでソテーする。
- ② ①に B を加え、シリコン型にすり込む。

⑦ カラメルアーモンド

バレンシアアーモンド	175g	A
グラニュー糖	90g	
水	30g	
塩	0.5g	
バニラビーンズ	1本	

- ① アーモンドはローストしておく。
- ② A を鍋で加熱し、125℃になったら①を温かいうちに加える。
- ③ 色づくまで混ぜながら加熱した後、シルパットにあけ、冷めたらロボクーブで細かく砕く。

⑧ チュイール

グラニュー糖	225g	A
パラチニット	125g	
水飴	112g	
水	112g	
カカオバリー フィヤンティエヌ	36g	B
アーモンドプードル	28g	
塩	0.5g	

- ① 手鍋で A を 160℃まで加熱し、B を加える。
- ② ①をシルパットに空け、冷めたらロボクーブで砕く。
- ③ シルパットの上で②を振りい、150℃のオーブンで焼成する。

⑨ ベルガモットソース

グラニュー糖	20g	A
オレンジピューレ	80g	
ベルガモットピューレ	20g	
ペクチン	3g	
グラニュー糖	20g	B
ターメリック	少々	
カルダモン	少々	

- ① グラニュー糖を色付くまで加熱し、温めた A を加える。
- ② ①に B を加え、とろみをつける。

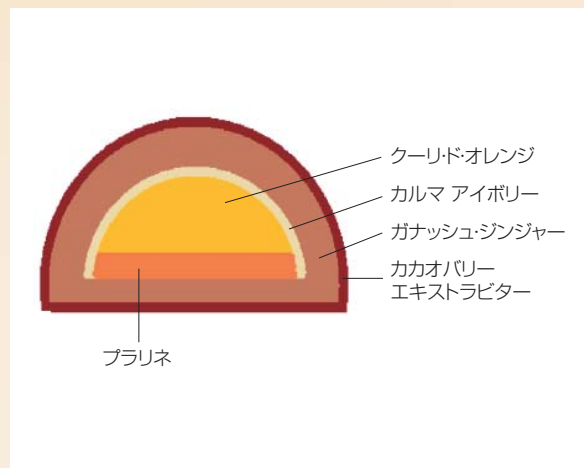
⑩ グラサージュノワール

カルマ オリジン ベネゼイラ	100g	A
カカオバリー ガーナ	75g	
生クリーム 35%	100g	B
牛乳	100g	
ナバージュ	110g	
ゼラチン	3g	

- ① B を加熱し、溶かしておいた A と乳化させる。
- ② ①にゼラチンを加える。

飾り

ピストレ …… 黄、緑、赤



①クーリ・ド・オレンジ

オレンジピール	35g] A
オレンジピューレ	100g	
水 飴	25g] B
シトロンピューレ	30g	
生姜汁	4g] C
グラニュー糖	10g	
ペクチン NH	2.5g	
クエン酸	0.5g	

- ① A をバーミックスで細かくしておく。
- ② ①に B を合わせて加熱し 40℃で C を加える。
- ③ ②を沸騰してから1分程度煮詰めたら、クエン酸を加える。
- ④ ③が冷めたら、チョコレート (アイボリー) でシェルを作っておいた半球型に流し込む。

(コーティングモールド)

カルマ アイボリー	300g
-----------	------

②ガナッシュ・ジンジャー

カレボー オリジン アリバ	123g] A
カレボー オリジン サオトメ	90g	
生クリーム 35%	39g] B
ジンジャーピューレ	104g	
トリプルセック	10g] C
無塩バター	10.4g	
オレンジゼスト	2P	

- ① 加熱した生クリームを A に加え乳化させる。
- ② ①に温めたジンジャーピューレを加える。
- ③ ②が 40℃以下に冷めたらオレンジゼスト、バターを加えバーミックスで乳化させる。
- ④ 最後にトリプルセックを加え、更に乳化させる。

③ブラリネ

グラニュー糖	60g] A
ヘーゼルナッツ	50g	
カレボー オリジン アリバ	28g] B
カカオバター	15g	
オレンジゼスト	0.3g	

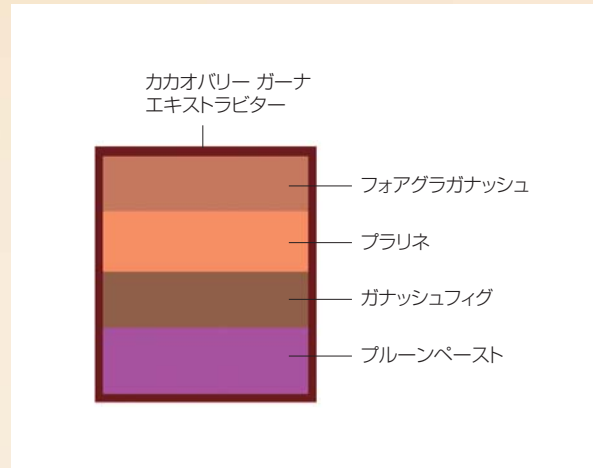
- ① A でナッツのキャラメリゼを作りロボクーブで細かく砕く。
- ② 溶かした B にオレンジゼスト、①を合わせる。

コーティングモールド

カカオバリー エキストラバター

飾り

カカオバター (赤、黄)、
金パウダー、銀パウダー、ショコラノワール



①プルーンペースト

種無しプルーン	300g] A
アプリコットリキュール	30g	

① A をロボクーブでペースト状にし、2mmのカードルに伸ばす。

②ガナッシュフィグ

無花果ピューレ	148g] A
転化糖	18g	
ドライフィグペースト	100g] B
カカオバリー メキシック	225g	
バター	17g	
シェリー酒 (ラタフィア)	33g	

① A は火にかけ加熱する
 ② B ロボクーブにかけて砕いておく。
 ③ ②に①を加えガナッシュを作る。
 ④ ③にバター、シェリー酒を加え、乳化させる。

④フォアグラガナッシュ

フォアグラテリーヌ	240g] A
ビール	80g	
転化糖	26g	
カカオバリー ガーナ	176g] B
カカオバリー タンザニア	120g	
ソルビトール	20g	
シェリー酒 (ラタフィア)	18g	

① A を手鍋で加熱し、Bと合わせガナッシュを作る。
 ② ①が 40°C以下になったらリキュール、ソルビトールを加える。
 ③ ②を 4mmのカードルに伸ばす。

③プラリネ

グラニュー糖	100g] A
バレンシアアーモンド	240g	
カカオバリー ガーナ	68g	
レモンゼスト	1g	

① A でアーモンドのキャラメルゼを作り、シルパットの上にあけ、冷却する。
 ② ①と溶かしたミルクチョコレート (ガーナ)、レモンゼストをロボクーブにかける。
 ③ ②を 2mmのカードルに伸ばす。

⑤フォアグラのテリーヌ

フォアグラ	280g
塩	2.8g
ホワイトペッパー	0.14g
ソルビトール	5g
アプリコットリキュール	9g

① 丁寧に掃除したフォアグラに全ての材料を混ぜ合わせ、ラップをして 10 時間程度休める。
 ② ①を耐熱容器に入れ、真空パックする。
 ③ ②を 60°Cのスチームコンベクションで 1 時間加熱する。

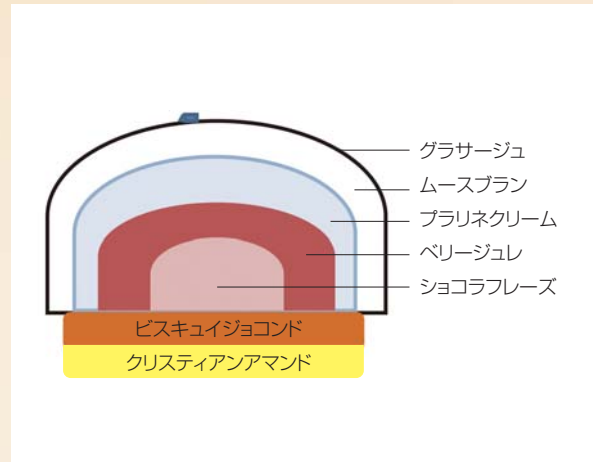
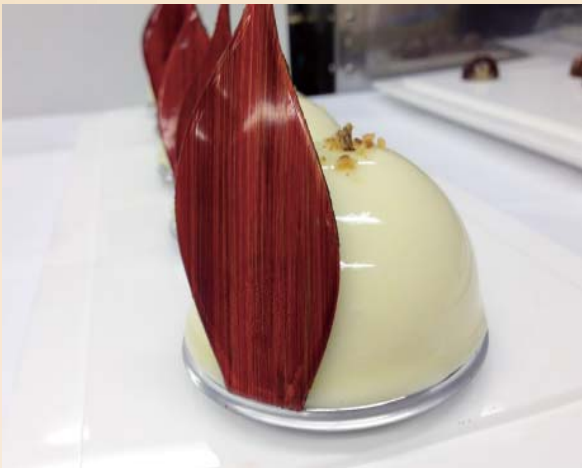
コーティング

カカオバリー ガーナ、
 カカオバリー エキストラビター

飾り

銀パウダー、金パウダー、エキストラビター

ラルカンシエル



①ビスキュイジョCOND

全卵	320g	A
粉糖	240g	
アーモンドプードル	240g	
小麦粉	40g	B
ココアパウダー	24g	
卵白	400g	C
グラニュー糖	150g	
バター	65g	

- ① A を白っぽくなるまで混ぜる。
- ② C でメレンゲを立て①と合わせる。
- ③ 振るっておいた B を②と合わせ溶かしたバターも加える。
- ④ ③を天板に伸ばし 220℃のオーブンで焼成する。

②ショコラフレーズ

カレボー オリジン アリバ	200g	A
生クリーム 35%	50g	
バニラビーンズ	1本	
フレーズピューレ	270g	

- ① A でガナッシュを作る。
- ② 温めたフレーズピューレを①に加え乳化する。
- ③ ②を 20mmのフレキシパンに絞り、冷凍する。

③ベリージュレ

ストロベリーピューレ	500g	A
冷凍フランボワーズ	150g	
ゼラチン	12g	
オードヴィーフレーズ	20g	B
クエン酸	1g	
グラニュー糖	100g	

- ① A の半量を温め、ゼラチンを加える。
- ② ①に B を加えた後、残りの A を合わせる。
- ③ ②にオードヴィーフレーズを合わせる。
- ④ ③を 40mmのフレキシパンに絞ったセンターにショコラフレーズを沈め、冷凍する。

④プラリネクリーム

牛乳	252g	A
グラニュー糖	45g	
塩	2.7g	
加糖卵黄	34g	
薄力粉	8.5g	
バター	14g	
ゼラチン	1.8g	
アーモンドプラリネマッセ マルコナ	180g	
生クリーム	315g	
カラメルアーモンドパウダー	90g	

- ① B は Future- ⑦を参照。
- ② A でカスタードを炊き、バター、ゼラチンを合わせたら冷却する。
- ③ ②にプラリネマッセ、①を合わせる。
- ④ ③に 6分立てにした生クリームを合わせ、60mmのフレキシパンに絞り、センターにベリージュレを沈め、冷凍する。

⑤ムースブラン

カレボー W2	350g	A
シャルトリューズ	20g	
牛乳	200g	B
バニラ	1本	
ゼラチン	13g	
生クリーム	400g	

- ① A は手鍋に入れて加熱し、ゼラチンを加える。
- ② ①をホワイトチョコレート (W2) と合わせ乳化させ、氷水で 30℃程度まで冷却する。
- ③ 6 分立てにした生クリームと②を合わせ、80 ミリのフレキシパンに絞り、センターにブラリネクリームを沈め、冷凍する。

⑥クルスティアンアモンド

薄力粉	56g	A
グラニュー糖	152g	
アーモンドダイス	66g	
塩	4g	
バニラビーンズ	少々	B
水	66g	
バター	66g	

- ① B を手鍋で加熱する。
- ② ①に A を加え薄く伸ばし焼成し、チュイールを作る。
- ③ 加熱して溶かした C と冷却して砕いた②を混ぜ合わせる。

カレボー オリジン ジャワ	120g	C
アーモンドブラリネマッセマルコナ	54g	

⑦グラサージュ

カレボー W2	600g	A
水	250g	
砂糖	600g	
水あめ	600g	
コンデンスミルク	400g	
ゼラチン	40g	

- ① A を 102℃まで加熱し、コンデンスミルク、ゼラチンを加える。
- ② ①をホワイトチョコレート (W2) とバーミックスで乳化させ、冷蔵庫で 24hr 寝かせてから使用する。
- ③ 使用時は 38℃程度に温める。





株式会社 前田商店

本社

〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1-4-5
電話 (06) 6762-1991(代) IP電話 050-3387-0739
FAX (06) 6762-6780
E-mail: info@j-maeda.co.jp

東京支店

〒140-0001 東京都品川区北品川3-6-2
電話 (03) 5715-3811 IP電話 050-3540-8570
FAX (03) 5715-3812
E-mail: info@maeda.co.jp

