
パティスリーアカシエ
興野燈氏による
洋菓子技術講習会



日時：平成25年11月13日(水) AM10:00 ~ PM5:00

場所：株式会社前田商店本社 5階講習会場

目 次

デリス・マカダミア	2
シュトーレン	4
マカロン・フォレ・ノワール	6
タルト・オ・ショコラ・ショー・フロワ	8
アリババ・ショコラ	10
ケイク・オ・ショコラ・フィグ・オランジュ	12
使用材料協賛会社	17

プロフィール

きょうの 興野 あかし
興野 燈



略 歴

1972年	埼玉県春日部市生まれ
1990年	新宿「京王プラザホテル」入社
1999年	銀座「パティスリー・レカン」にて修業
2002年	渡仏 パリ「ストーレー」、「ファビヤン・ルドゥー」 パリ郊外「ラトリエ・ドゥ・ショコラティエ」などで修業
2003年	アルパジョン・コンクール・ショコラ部門優勝
2003年	帰国後、地元のパティスリーでシェフとして経営を学ぶ
2007年	さいたま市浦和区に「パティスリー・アカシエ」を開業
2010年	近隣に「アカシエ・サロン・ド・テ」をオープン



デリス・マカダミア

Délice macadamia



〈115mm×25mm×高さ40mm 23個分〉

●ダックワーズ・マカダミア 〈400mm×600mmフランス天板 1枚分〉

卵 白	360g
グラニュー糖	100g
乾燥卵白	4g
クエン酸	1つまみ
粉 糖	300g
マカダミアナッツパウダー	300g

●クレーム・ブーレ・ヴァニエ

コールドマン発酵バター	450g
20%加糖凍結卵黄	375g
シロ・ヴァニージュ	413g
マカダミアナッツ (ロースト)	適量

●シロ・ヴァニージュ

水	300g
グラニュー糖	300g
グース・ド・ヴァニージュ	3本

デリス・マカダミア製法

ダックワーズ・マカダミア

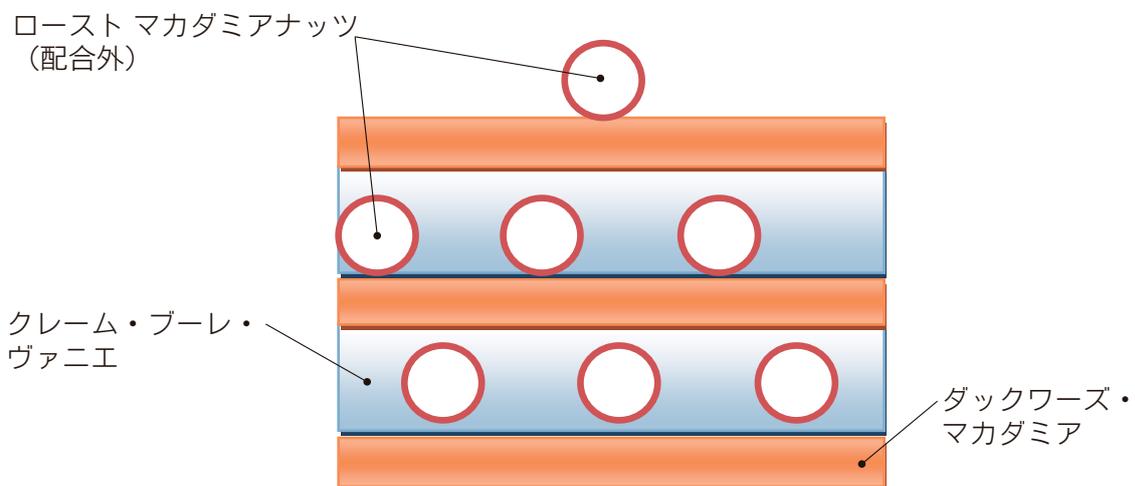
- ① 粉糖とマカダミアをロボクープで混ぜ合わせる
- ② 卵白にグラニュー糖、乾燥卵白、クエン酸を全部入れミキサーの最高速で泡立てる
- ③ しっかりと泡立ったら①を②にいれ混ぜ合わせる
- ④ シルパットを敷いた天板に高さ1cmになるように全体に薄く伸ばす
- ⑤ ダンパーを開けた170℃のコンベクションオーブンで約20分焼成する

クレーム・ブーレ・ヴァニエ

- ① シロップと卵黄を湯煎で84℃まで温めミキサーで泡立てる
- ② 20℃くらいに調温したバターをミキサーで泡立てる
- ③ 27℃前後に冷めた①を②と合わせてさらにミキサーで混ぜ合わせる

シロ・ヴァニュー

- ① 全部を一緒にして、沸騰させる



シュトーレン

Stollen(Christstollen)



●中種

大6本

牛乳	245 g
はちみつ	88 g
水	74 g
ヨーグルト	123 g
エクリチュール (薄力粉)	505 g
サフセミドライイーストゴールド	50 g

●本種

大6本

コールマン発酵バター	520 g
レムケローマジパン	210 g
グラニュー糖	105 g
カソナード	105 g
塩	18 g
ゼスト・ド・オランジュ	10 g
シュライバーシュトーレンゲブルツ	22 g
バニラシュガー (自家製)	52 g
20%加糖凍結卵黄	150 g
エクリチュール (薄力粉)	800 g

サルタナレーズン	1200 g
ネグリタラム	256 g

ミックスフルーツサラダ	350 g
ミックスフルーツD	350 g
アマンド16割 (ロースト)	160 g
ノワゼットコンカッセ (ロースト)	160 g

大(810g)用のマジパン

長さ20cm=60g/1本	360 g
---------------	-------

コールマン発酵バター (クラリフィエ用)	適量
----------------------	----

シュトーレン製法

中種の仕込み

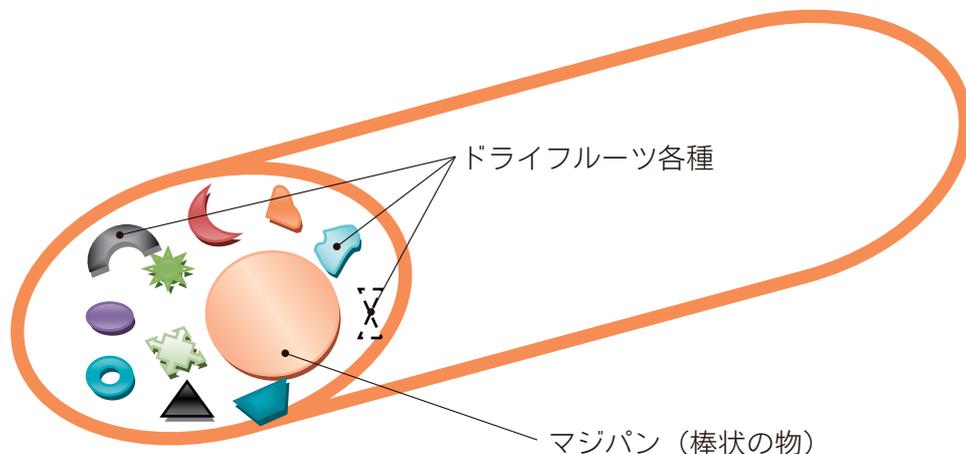
- ① 牛乳とヨーグルトとはちみつを30℃にする
- ② 水を30℃にしてイーストと合わせペースト状にし、①と合わせる
- ③ ミキシングボウルに②と粉をいれて、フックで低速で7～8分まぜて、しっかりグルテンを出す
- ④ 別のボールに移し30分オートリーズする

本種の仕込み

- ① 20℃にしたバターとマジパンをロボクープで混ぜる
- ② ミキシングボウルに移し、塩、グラニュー糖をいれてビーターで混ぜながら、少しずつ卵黄をいれていく
- ③ フックに換えて中種を全部入れる。混ぜたらエビス類、粉、シトロンペーストを入れさらに混ぜ、フルーツ、アマンドを加える
- ④ すぐに分割して丸め番重に手粉をふって置き、濡れふきんをかぶせて冷蔵庫に20分～30分置く
- ⑤ 長方形に平たくし、マジパン棒を置き、ノワゼットホールを並べて包み、型に入れて、エチューブ（30℃80%）で20～30分発酵させる（ほとんど変わらなくてよい）
- ⑥ エレガンス170℃（上F下4）で55～60分焼成する
- ⑦ 焼きあがり後、少し粗熱をとって形がくずれなくなったら、ブルクラリフィエに2度くぐらせる（トランペする）
- ⑧ バターを吸ったら粗目のグラニュー糖（配合外）をまぶして完全に冷ます
- ⑨ 粉糖をまぶして、アルミホイル+ラップで包み2週間常温で寝かす
- ⑩ 仕上げに粉糖（配合外）をもう一度ふり、最後プードルデコール（配合外）をふって包装する

成形 小：12cm×14cm

大：15cm×23cm



マカロン・フォレ・ノワール

Macaron "Forêt-noire"



〈直径6.5cmのプチガトー 10個分〉

● パータ・マカロン

卵白	100g
グラニュー糖	105g
乾燥卵白	2g
クレーム・タータ	1g

粉糖 (コーンスターチ無し)	125g
アーモンドパウダー	125g
ダッチカカオココアパウダー	10g
赤色素	適量

ダッチカカオココアパウダー	適量
---------------	----

● シャンティ・ショコラ

38%クリーム	1200g
カレボーダークチョコマダガスカル (67%)	450g
転化糖	90g

● シャンティ・キルシュ

38%クリーム	1200g
カレボーホワイトチョコベルベット (33%)	500g
転化糖	80g
キルシュ	140g

● コンポート・ド・グリオット

冷凍グリオットチェリーホール	10粒
水	125g
グラニュー糖	100g
トレハ	75g
キルシュ	30g

マカロン・フォレ・ノワール製法

パータ・マカロン

- ① ミキサーボールに卵白をいれ、グラニュー糖と乾燥卵白とクレーム・タータ（酒石酸）を粉末混合したものを加え、最高速で攪拌する
- ② メレンゲが立ちきる前に赤色素をいれる
- ③ 大きめのボールに粉糖とアーモンドパウダーを一緒にしてふるっておき、①を加えカードで底をかくように混ぜていく
- ④ 全体が混ざったら、持ち方を変え、目をつぶすようにカードを押し付けながら混ぜていく
- ⑤ ちょうど良い状態になったら、シルパットの上に丸口金で直径5cm大に絞り、叩いて6.5cmにする
- ⑥ 触って手につかなくなったら150℃のコンベクションオーブンで16～17分程度焼成する

シャンティ・ショコラ

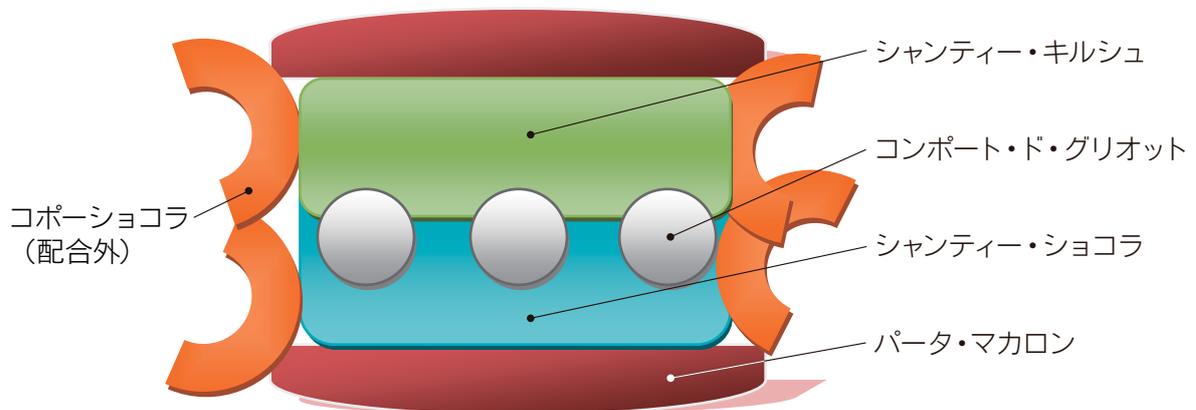
- ① チョコレートを溶かす
- ② クリームと転化糖を温める（沸騰させなくてよい）
- ③ ①の中に②を注ぎ入れ乳化させる
- ④ ハンドブレンダーをかけ、冷蔵庫で一晩寝かせる

シャンティ・キルシュ

- ① チョコレートを溶かす
- ② 生クリームと転化糖を温める（沸騰させなくてよい）
- ③ ①の中に②を注ぎ入れ乳化させる
- ④ キルシュを入れる
- ⑤ ハンドブレンダーをかけ、冷蔵庫で一晩寝かせる

コンポート・ド・グリオット

- ① チェリーの種を取る
- ② 水とグラニュー糖を一緒にして沸かす
- ③ ①を②の中に入れ、キルシュを混ぜる
- ④ 冷蔵庫で保存する



タルト・オ・ショコラ・ ショー・フロワ

Tarte au chocolat chaud-froid



● アレイユ・ショコラ 130g/10台分

カレボーダークチョコマダガスカル (67%)	360g
カレボーミルクチョコアリバ (39%)	140g
全卵	200g
20%加糖凍結卵黄	165g
グラニュー糖	63g
無塩バター	415g

● パート・シュクレ・ショコラ

エクリチュール (薄力粉)	200g
コールマン発酵バター	120g
粉糖 (コンスターチ無し)	80g
全卵	40g
アーモンドパウダー	40g
ダッチカカオココアパウダー	18g

● クロッカンのグリュエ・ド・カカオ

牛乳	50g
グラニュー糖	150g
水あめ	50g
無塩バター	125g
グリュエ・ド・カカオ	150g
ペクチン	3g

● グラス・オ・ショコラ

牛乳	400g
クレーム・ドゥース	100g
20%加糖凍結卵黄	112g
グラニュー糖	80g
カレボーダークチョコ80/20 (80%)	85g

タルト・オ・ショコラ・ショー・フロワ製法

アパレイユ・ショコラ

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖を湯煎で36～40℃に温める
- ② 溶かしたチョコレートと①を混ぜ合わせ、しっかりと乳化させる
- ③ 55℃前後に溶かしたバターを②に加え、ハンドブレンダーをかけてなめらかにする
- ④ 1台あたり130gを流しいれて160℃のコンベクションオーブンで8分間焼成する

パート・シュクレ・ショコラ

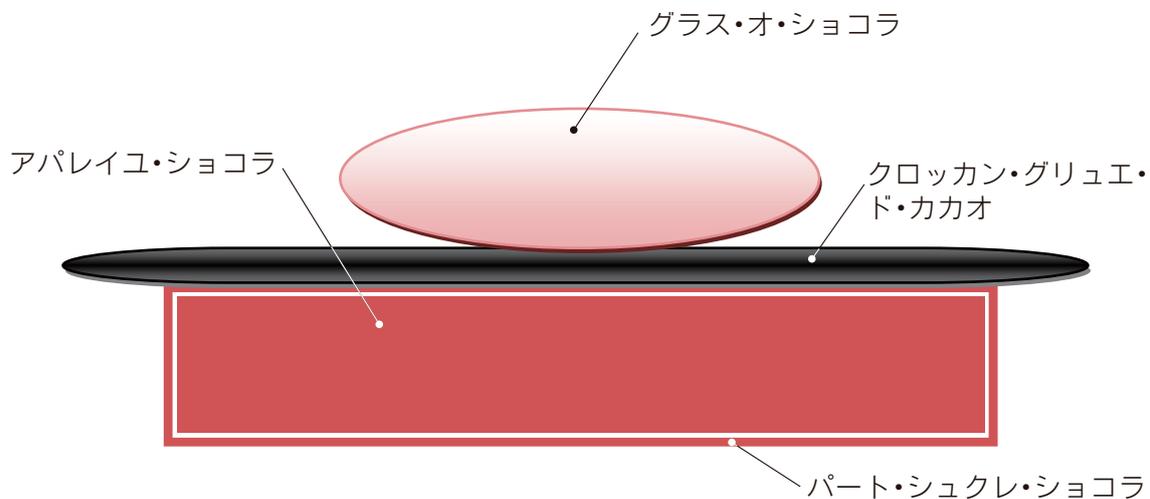
- ① 常温のバターを低速で回しながら粉糖を加えて混ぜる
- ② 卵をよく溶きほぐし、分離しないように3回くらいにわけて加える
- ③ アーモンドパウダーを加えて軽く混ぜ、振るった薄力粉も加える
- ④ 薄手の番重にビニールを敷き、生地をくるみ、冷蔵庫で最低3時間は寝かせてから使用する

クロッカン・グリュエ・ド・カカオ

- ① 手鍋にバター、よく混ぜ合わせたグラニュー糖とペクチンをいれ、沸騰させる
- ② 牛乳、水あめを順に加えて煮立て、グリュエ・ド・カカオを加え混ぜる
- ③ シルパットに流して上からもう一枚かぶせ、薄くめん棒で伸ばし冷蔵庫で完全に固める
- ④ 上のシルパットをはがして160℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する

グラス・オ・ショコラ

- ① 乳、生クリーム、種をそいだバニラビーンズを鍋にいれ、沸騰させたら火を止め、15分間アンフュゼする
- ② 黄卵、グラニュー糖をすり合わせ軽くブランシールし、①をいれて再び手鍋にうつし、ゴムベラで混ぜながら83℃まで加熱する
- ③ 裏ごしして氷水にあてて冷まし、専用ビーカーに入れて中心まで完全に凍らせる
- ④ パコジェットでまわしたら、底から上までよく混ぜあわせ、-18℃の冷蔵庫でしっかりと締めてから使用する



アリババ・ショコラ

Ali-baba chocolat



φ55×45 円筒型セルクル

● パータ・ババ・オ・ショコラ (pour φ55mm 35g/1pc) 80pc

カレボーダークチョコ80/20 (80%)	125g
クレーム・ドゥース	50g
牛乳	200g
全卵 (36℃)	770g
グラニュー糖	90g
サフセミドライイーストゴールド	34g
冷水	200g
ゲランドの塩	25g
サンクドオテル (強力粉)	700g
メルベイユ (フランス粉)	300g
コールマン発酵バター (27℃)	300g

● シロ・カカオ・ロム・ヴァニュー

水	600g
グラニュー糖	200g
グリュエ・ド・カカオ	20g
ネグリタラム	80g
グース・ド・ヴァニュー・タヒチ	1pc

● クレーム・ディプロマット・ショコラ 20pc

クレーム・パティシエール	400g
クレーム・ドゥース	125g
グラニュー糖	50g
カレボーダークチョコ80/20 (80%)	100g
クレーム・シャンティ	165g
ラム酒漬けレーズン (アッシュェ)	200g

● ナパージュ・ロム

ナパージュ・ヌートル (加水加熱タイプ)	500g
水	120g
ネグリタラム	50g

アリババ・ショコラ製法

パータ・ババ・オ・ショコラ

- ① ショコラと生クリーム、牛乳を混ぜあわせる (45℃)
- ② 全卵 (36~40℃) にグラニュー糖を混ぜる
- ③ ②に少しずつ①のガナッシュを混ぜていく
- ④ イーストを冷水に混ぜて溶かし、③にあわせる
- ⑤ 薄力粉、フランスパン粉と④を最高速でトルネシ続け、グルテンが充分にでてひとまとまりになったら、ポマード状のバター(27℃)をあわせる
- ⑥ φ55×45セルクルのまわりに薄くバターを塗り、1個あたり35gで絞りだし、約40分間エチューブで発酵させる

Cuisson (コンベクションオーブン)

180℃20分

シロ・カカオ・ロム・ヴァニュー

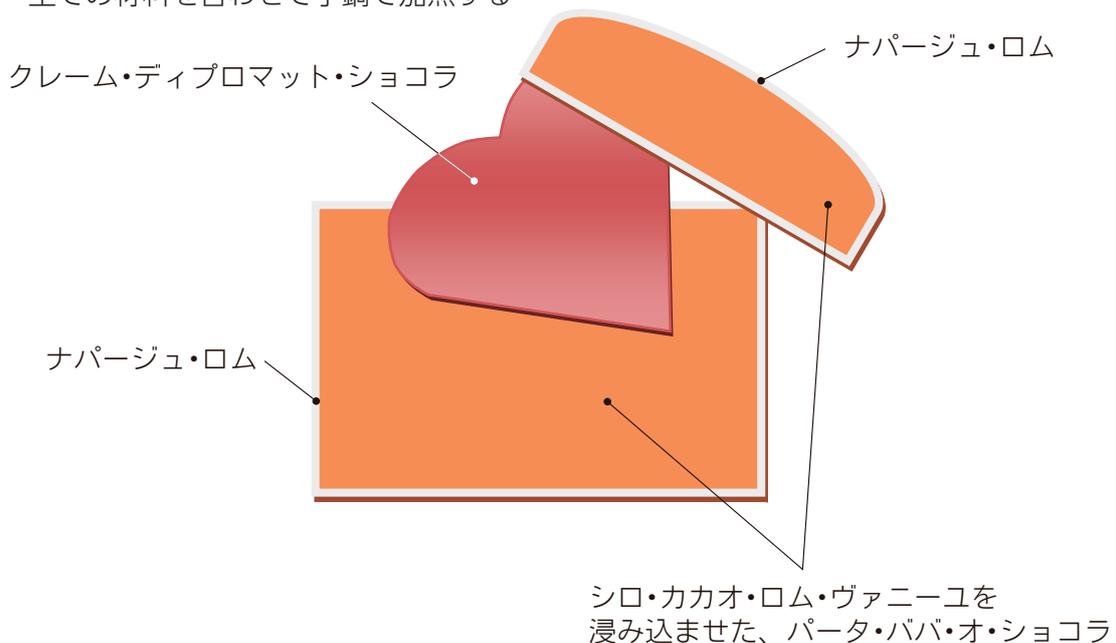
- ① ラム以外の全ての材料を手鍋に入れて沸騰させる
- ② そのまま蓋をして30分蒸らし、冷蔵庫で一晩休める
- ③ ②を濾し、ラム酒を加える

クレーム・ディプロマット・ショコラ

- ① クレームドゥース、グラニュー糖、チョコレートでガナッシュを作る
- ② ①をパティシエール (各店のもの) に混ぜ合わせる
- ③ 7%加糖した生クリーム (各店のもの) をしっかりとたてて、②と合わせる
- ④ ③にラム酒漬けレーズンを加える

ナパージュ・ロム

全ての材料を合わせて手鍋で加熱する



ケイク・オ・ショコラ・ フィグ・オランジュ

*Cake au chocolat figue
et a l'orange*



● パータ・ケイク・ショコラ 3本分

コールマン発酵バター	150g
グラニュー糖	75g
カソナード	75g
全卵	150g
エクリチュール（薄力粉）	120g
ベーキングパウダー	5g
ダッチカカオココアパウダー	30g
カレボーチャンクチョコダーク	15g
ゼスト・ド・オランジュ	1個分
コンポート・ド・フィグ・エ・ア・ロランジュ	210g

● コンポート・ド・フィグ・エ・ア・ロランジュ

ドライ・フィグ	900g
オレンジ果汁	720g
グラニュー糖	255g
トレハ	105g
グランマルニエ	32g

● ポンシュ・シロ 1本あたり

コンポートのジュ	50g
グランマルニエ	30g

ケーキ・オ・ショコラ・フィグ・オレンジ製法

パート・ケーキ・ショコラ

- ① バターはポマード状に柔らかくしておく（25℃以下目安）
- ② バターと同温にした卵に砂糖を合わせ、①に少量ずつあわせていく（ミキサーは使用せず、ホイッパーを使い手作業で行う）
- ③ 共に振った薄力粉、ベーキングパウダー、ココアパウダーを②にあわせる
- ④ チョコレートチャンクと1cm角に刻んでおいたコンポートフィグを③に加え、フィグを潰しながらあわせる
- ⑤ 生地をパウンド型に入れて焼成する

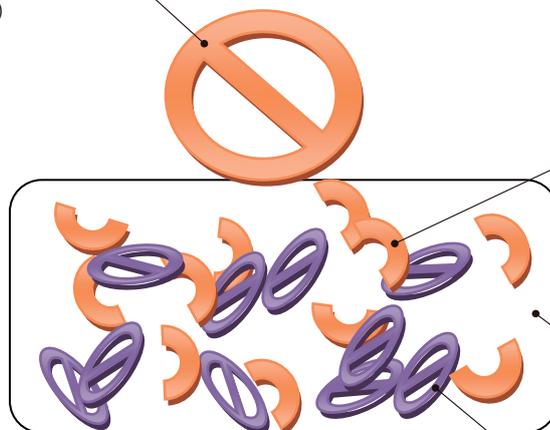
コンポート・ド・フィグ・エ・ア・ロランジュ

- ① オレンジ果汁にグラニュー糖、トレハロースを加え、加熱する
- ② フォークで表面に穴を沢山あけたドライフィグを①のシロップに入れてひと煮立ちさせ、火をとめてグランマルニエを加える
- ③ ②を冷蔵庫で休める

ポンシュ・シロ

- ① コンポートしたフィグのシロップとグランマルニエをあわせる

飾り用
コンポートオレンジ
(配合外)



コンポート・ド・フィグ・エ・ア・ロランジュ

ポンシュ・シロを浸みこませた
パート・ケーキ・ショコラ

チャンクチョコレート

前田商店ブランド

アーモンドプラリネマッセ マルコナ



厳選素材

稀少価値の高いスペイン産
マルコナ種を使用!!



製品の特徴

- ★スペイン産マルコナ種を100%使用しました。
比類のない味の良さから『アーモンドの女王』と呼ばれるマルコナ種は、お客様のお菓子に香り高い風味と付加価値をプラスする事が出来ます。
※原材料のアーモンドは自社直輸入品を使用。
- ★フレッシュな状態で使いきれ少量設定の500gパックを採用。
- ★分離した状態でも手で揉むだけですぐに使えて、湯煎も簡単です。





150年の伝統と アロマをあなたへ



DUTCH COCOA(ダッチカカオ)社はココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。そしてDUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。





前田商店ブランド アーモンドブードル



自社工場で粉碎加工からパッケージングまで。
独自の品質管理のもと、風味豊かなアーモンド
ブードルをお届け致します。
各種ラインナップを取り揃えておりますので、
是非一度お客様のお菓子にお試しください。

●商品ラインナップ

商品名		商品概要	容量
カリフォルニア産	アーモンドブランチドブードル	レギュラー品	売れ筋No.1商品です。
		微粉末	レギュラー品よりもやや細かいブードルです。
		粗目	レギュラー品よりもやや粗いブードルです。
	アーモンド皮付きブードル	ブランチアーモンドと皮付きアーモンドを独自の比率でブレンド・粉碎した皮付きブードルです。	10kgケース 
	タンブルタン	アーモンドと粉糖の比率は1：1です。	
マルコナアーモンドブードル	スペイン産マルコナ種のアーモンドを使用したブードルです。地中海地方の土壌と気候に育まれ、自然の滋味に富んだアーモンド本来の豊かな風味とビター感が特徴です。油分が多く、焼き菓子などはしっとりとした食感に焼き上がります。	3kgパック 	
プロヴァンスアーモンドブードル	フランス・プロヴァンス産アーモンドを使用したブードルです。プロヴァンス産アーモンドは、カリフォルニア産やスペイン産のものよりも味的にも栄養価的にも優れた品質で栽培されています。しかしながら、気候的な条件により年間生産量が少なく、大変貴重なアーモンドです。お客様のお菓子に更なる付加価値をお付けすることをとお約束致します。		

使用材料協賛会社（順不同）

- タカナシ販売株式会社
特選 北海道フレッシュクリーム 38
クレームドゥース
北海道 3.7 牛乳
北海道プレーンヨーグルト
- 東洋化学株式会社
水飴
- 日仏商事株式会社
サフセミドライイーストゴールド
セルファンゲランド塩
- 株式会社早川物産インターナショナル
マダガスカル産ブルボンバニラビーンズ EX ファイン
- フレンチ F & B ジャパン株式会社
レプトリモリン
ヴェイスグリユエ・ド・カカオ
日清製粉エクリチュール
日清製粉スーパーバイオレット
アグリモンタナミックスフルーツサラダ
アフロンティヘーゼルナッツ
タリシュドライフィグ
ナパージュクリスタル T
トレハロース
- デイリーフーズ大阪販売株式会社
キャンパスアーモンドダイス 12/8
- 株式会社林原
フレッシュバター食塩不使用
発酵バター食塩不使用
- 株式会社デルタインターナショナル
アルゼンチン産純粋ハチミツ
- 株式会社明治
ミックスフルーツ D
レーズン丸ラム酒漬け
- 株式会社加藤美蜂園本舗
粉糖（コンスターチ無し）
- 株式会社うめはら
クエン酸ナトリウム
トルコサルタナレーズン
- 株式会社有友商店
ペクチン PG879S
- 八宝食産株式会社
3タンネンドイツキルシュ
- 豊田通商株式会社
ネグリタラム 44°
- 株式会社アイコク
ベギャンセカソナード
- ドーバー洋酒貿易株式会社
ラビリュイ冷凍グリオットホール
タヒチ産バニラビーンズ
- 株式会社アルカン
日本製粉メルヴェイユ
- 株式会社エム・シー・フーズ
日本製粉イーグル
- 株式会社ミコヤ香商
マカダミアナッツパウダー 7Mパス
- ニッポン商事株式会社
- 東海ナッツ株式会社

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

