

ファイネスト ベルギー チョコレート

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

トレーサブル(追跡可能)で、100%サステナブル(持続可能)な方法で調達された上質なカカオ豆を使用し、そのブレンドからチョコレートに加工するまでを一貫管理して製造しています。

あらゆる用途に応じた美味しさや優れた作業性、果実・ハーブ・スパイスなどの様々なフレーバーとの相性の良さは、世界中の職人たちに100年以上支持され続けています。

クーベルチュール ダークチョコレート

DARK CHOCOLATE



商品名	70-30-38-JP-U74			
賞味期限	24 ヶ月			
荷姿	1.5KG×10 袋	産地	ベルギー	
用途	ほとんどの用途に使用可能			
商品説明	焙煎カカオ風味が味を深めるエキストラビターダーク			
その他	%min カカオ分 70.5%	% 乳固形分 0%	% 脂肪分 38.9%	% 砂糖 26.0% 流動性 ●●●



商品名	3815-JP-U74			★日本人の嗜好に合わせた日本専用レシピ
賞味期限	24 ヶ月			
荷姿	1.5KG×10 袋	産地	ベルギー	
用途	エアースプレーからパンニングまであらゆる用途で使用可能			
商品説明	まろやかではっきりとしたビターカカオ風味			
その他	%min カカオ分 58.0%	% 乳固形分 0%	% 脂肪分 39.0%	% 砂糖 39.5% 流動性 ●●●●●



商品名	811-JP-U74		
賞味期限	24 ヶ月		
荷姿	1.5KG×10 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	ほんのりバニラが香る、滑らかでバランスの良いチョコレート		
その他	%min カカオ分 54.5% % 乳固形分 0% % 脂肪分 36.6% % 砂糖 43.0% 流動性 ●●●		

ファイネスト ベルギー チョコレート

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

トレーサブル（追跡可能）で、100%サステナブル（持続可能）な方法で調達された上質なカカオ豆を使用し、そのブレンドからチョコレートに加工するまでを一貫管理して製造しています。

あらゆる用途に応じた美味しさや優れた作業性、果実・ハーブ・スパイスなどの様々なフレーバーとの相性の良さは、世界中の職人たちに100年以上支持され続けています。

クーベルチュール ミルクチョコレート

MILK CHOCOLATE



商品名	823-JP-U74		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	1.5KG×10 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	カカオ・ミルク・キャラメルがパーフェクトに調和		
その他	%min. カカオ分 33.6%	% 乳固形分 20.8%	% 脂肪分 36.2%



商品名	845-JP-U74		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×4 袋 (国内リパック)	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	ミルクの味とキャラメルの香りがしっかりと際立ち、濃い味		
その他	%min. カカオ分 32.7%	% 乳固形分 27.3%	% 脂肪分 37.1%



商品名	2665-JP-U76		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×8 袋	産地	ベルギー
用途	モールドやエンロービングのボンボンに最適		
商品説明	明るい色合いで、滑らか。クリーミーなミルクチョコレート		
その他	%min. カカオ分 32.9%	% 乳固形分 24.3%	% 脂肪分 37.5%

ファイネスト ベルギー チョコレート

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

トレーサブル（追跡可能）で、100%サステナブル（持続可能）な方法で調達された上質なカカオ豆を使用し、そのブレンドからチョコレートに加工するまでを一貫管理して製造しています。

あらゆる用途に応じた美味しさや優れた作業性、果実・ハーブ・スパイスなどの様々なフレーバーとの相性の良さは、世界中の職人たちに100年以上支持され続けています。

クーベルチュール ホワイトチョコレート

WHITE CHOCOLATE



商品名	W2-JP-U76		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×8 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	バニラが淡く香り、ミルクとクリームのバランスが良い		
その他	%min カカオ分 33.6% % 乳固形分 20.8% % 脂肪分 36.2% % 砂糖 42.0% 流動性 ●●●		



商品名	W3-JP-U76（VELVET）		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×8 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	リッチでクリーミーな口当たりと甘さ控えめでしっかりとしたフレッシュなミルク味		
その他	%min カカオ分 32.7% % 乳固形分 27.3% % 脂肪分 37.1% % 砂糖 36.0% 流動性 ●●●		

ルビー チョコレート

RUBY CHOCOLATE

ルビーチョコレートは、ダーク、ミルク、ホワイトに続く、着色料もフルーツのフレーバーも入っていない、全く新しいルビー色のチョコレートです。カレボー®の100年以上にわたるカカオ豆の選別技術やチョコレートの加工技術によって、ルビーカカオ豆が「ルビーチョコレート」となります。



商品名	CHR-R35RB1-595		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×4 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	着色料・フルーツフレーバー不使用 美しいルビー色とフルーティーな酸味のある味わい		
その他	%min カカオ分 32.5% % 乳固形分 26.4% % 脂肪分 35.9% % 砂糖 35.5% 流動性 ●●●		

COLOR CHOCOLATE

ゴールドチョコレート

GOLD CHOCOLATE

焦がし砂糖と焦がしミルクを使用し、丁寧に作り上げたキャラメル風味のチョコレートです。色素や香料といった添加物は不使用のゴールドカラー。トフィー、バタークリームのリッチな風味とアクセントのわずかな塩味で広がる美味しさをお楽しみいただけます。

商品名	CHK-R30GOLD-2B-U75		
賞味期限	18 ヶ月		
荷姿	2.5KG×4 袋	産地	ベルギー
用途	ほとんどの用途に使用可能		
商品説明	色素やフレーバー等の添加物不使用 丁寧に作られたクリーミーなキャラメル風味のチョコレート		
その他	%min カカオ分 30.4% % 乳固形分 28.3% % 脂肪分 37.1% % 砂糖 29.0% 流動性 ●●●		



カレボー®レギュラー商品での参考提案

【製品特徴】

ブッセ生地をマシュマロと生チョコでサンド
(チョコレートバタークリームで接着) し、
チョコ掛けしてみました。



ダークチョコ (3815-JP-U74)使用

イメージ『ザッハトルテ』

マシュマロ：アプリコット味
生チョコ：オレンジピールを使用



ミルクチョコ(823-JP-U74)使用

イメージ『キルシュクーヘン』

マシュマロ：さくら味
生チョコ：チェリーを使用



ホワイトチョコ(W2-JP-U76)使用

イメージ『チーズケーキ』

マシュマロ：マスカット味
生チョコ：レモンピールを使用



ゴールドチョコ (CHK-R30GOLD-2B-U75)使用

イメージ『タルトタタン』

マシュマロ：りんご味
生チョコ：砕いたヘーゼルナッツを使用



ルビーチョコ (CHR-R35RB1-595) 使用

イメージ『バラのケーキ』

マシュマロ：ローズウォーターを使用
生チョコ：フランボワーズを使用





② ワンハンド

製造規格

⑤ ギモーヴ(シ ロ ッ プ 配 合 規 格)						⑤ ギモーヴ(シ ロ ッ プ 混 合 規 格)		
No	原 料 名	原料水分 (%)	重量(g)	全体 (%)	水分値 (%)	混 合 順		
1	各種トックブランシュ【ドーバー洋酒貿易】 トックブランシュ アプリコット トックブランシュ さくら トックブランシュ マスカット トックブランシュ ポム トックブランシュ フランボワーズ	20.0	120.000	30.457	6.091		鍋使用 ① No.1-4を添加し、煮詰める ※ 温度113℃	
2	グラニュー糖	0.0	90.000	22.843	0.000			
3	トレハロース【林原】	10.0	90.000	22.843	2.284			
4	ハローデックス【林原】	20.0	90.000	22.843	4.569			
5	スーパーフードマックス	80.0	4.000	1.015	0.812			
合計		—	394.000	100.000	13.756			
製品水分 (%)		13	理論歩留 (%)		99.131			
理論収量 (g)		390.575						
収率 (%)		100	歩留 (%)		99.131			
理論実収量		390.575						

⑤ギモーヴ(半製品配合規格)						⑤ ギモーヴ(半製品混合規格)	
No	原料名	原料水分 (%)	重量(g)	全体 (%)	水分値 (%)	混合順	
2	クラシックGOLD(粉ゼラチン)【新田ゼラチン】	8.0	12.000	2.539	0.203		縦型ミキサー、ホイッパー使用 ※ No.2をNo.3に添加し、1晩ふやかしておくこと ① No.1-3を攪拌 ※ゼラチンを完全に溶解させること ※ 低速1min ② No.4,5を投入し、攪拌 ※生地温度が34-36℃になったら止める ※ 高速 5-8min
3	加水	100.0	60.000	12.696	12.696		
1	シロップ	13.0	390.575	82.648	10.744		
4	トリモリン【F&B】	20.0	60.000	12.696	2.539		
5	各JFペースト【早川物産】 JFペースト アプリコット JFペースト さくら JFペースト ペア JFペースト りんご JFペースト フランボワーズ	20.0	22.000	4.655	0.931		
合計		—	472.575	100.000	14.215		

成型規格				製品規格	
バット使用 ①バットにラップを敷いてコーンスターチを篩う ②高さ1.0-1.5cmにして生地を広げる ③冷凍庫で2-3時間凍らす ④包丁にて切り分ける ※手ごねにコーンスターチを使用				製品サイズ 60×60×h25mm 製品重量 10.0±0.5g	

⑥ 掛けチョコ 配合規格						⑥ 掛けチョコ 混合規格	
No	原料名	原料水分 (%)	重量(g)	全体 (%)	水分値 (%)	混合順	
1	各種チョコレート【前田商店】 3815-JP-U74 823-JP-U74 W2-JP-U76 CHK-R30GOLD-2B-U75 CHR-R35RB1-E4-U70	1.0	100.000	90.909	0.909		① No.1, 2を混合 ※ No.1は40℃に調温しておくこと
2	太白胡麻油【竹本油脂】	0.0	10.000	9.091	0.000		
合計		—	110.000	100.000	0.909		

製品規格	
【製品特徴】 ・ブッセ生地をマシュマロと生チョコでサンド(チョコレートバタークリームで接着)し、チョコ掛けした製品。 ・ダークチョコ(3815-JP-U74) ザッハトルテをイメージ マシュマロをアプリコット味 生チョコにオレンジピールを添加 ・ミルクチョコ(823-JP-U74) キルシュクーヘンをイメージ マシュマロにさくら味 生チョコにチェリーを添加 ・ホワイトチョコ(W2-JP-U76) チーズケーキをイメージ マシュマロにマスカット味 生チョコにレモンピールを添加 ・ゴールドチョコ(CHK-R30GOLD-2B-U75) タルトタタンをイメージ マシュマロにりんご味 生チョコにハーゼルナッツを砕いて添加 ・ルビーチョコ(CHR-R35RB1-595) バラのケーキをイメージ	【1製品当たりの重量】 ①パンス生地 20g×2 ②・③チョコ入りバタークリーム 5g×2 ④生チョコ 10g ⑤ギモーヴ 10g ⑥掛けチョコ 15g
 	