

NXT × プラントベース製品

～ デモンストレーションでご紹介予定です ～

【使用商品】

ー 前田商店 ー

- ・ カレボー-NXT デイリーフリー
ミルクテイスト チョコレート
- ・ カレボー-NXT デイリーフリー
ダーク チョコレート

ー 不二製油 ー

- ・ ソイレブール

U S S 製法で作
り出された大豆由来
の豆乳クリーム
バターです。



- ・ 濃久里夢ほいっぷくれーる

乳由来原料を一切
使わずに仕上げた、
くせのないすっき
りとした風味の
豆乳ホイップク
リームです。



- ・ マメマージュ

動物由来原料
不使用。
「世界初」の
大豆でできた
クリームチー
ズ様素材です。



NXTヴィーガン
ティラミス サンドクッキー



NXT
ガトーショコラ



NXT M_LK &
フルーティーシナモン



NXT M_LK &
柚子バナナトリュフ



NXTヴィーガン ティラミス サンドクッキー

作成時間 **60分**

出来高

40個

賞味期限
・冷蔵管理

2週間

構成 **3**

保管方法 湿度

30% 温度

6°C
-12°C

材料のご準備

【チョコレート サブレ生地】

ソイバターソイレブール(不二製油)	175 g
てんさいのお砂糖	135 g
ローストアーモンドパウダー	100 g
バナナペースト(ナリヅカ Co.)	10 g
フレッシュバナナペースト	70 g
薄力粉	400 g
ベーキングパウダー	2.5 g
ココアパウダー	35 g

【NXT ミルクテイスト ガナッシュ】

豆乳クリーム 濃久里夢ほいっぶ	200 g
くれーる(不二製油)	
カレボー-NXT デイリーフリー	100 g
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	
水飴(DE40)	ル・カンテン 20 g
ルトラ®(伊那食品)	2 g

コンセプトご紹介

プラントクラフトベースドクッキーレシピです。デイリーフリーチョコレートNXTを使用しています。コーヒーのフレーバーにヴィーガンクリームチーズを使用し、大豆由来の香りをマイルドにマスキングし、全体としてティラミスのような味わいにしています。クッキーはザクザクに焼いた物を、サンドするクリームの水分により、しっとりさせています。

製法

【チョコレート サブレ生地】

- ソイバターにてんさいのお砂糖を混ぜる。あらかじめローストしたアーモンドパウダーと薄力粉(スーパーバイオレット)、ベーキングパウダー、ココアパウダーを振り、混ぜる。
- バナナペーストを生地のつなぎとして、混ぜる。バナナオイルを混ぜる。

【NXT ミルクテイスト ガナッシュ】

- 豆乳クリームと水飴を鍋で80°Cまで温める。
- ル・カンテンウルトラ®を溶かし混ぜる。
- カレットの状態の NXT ミルクテイストチョコレートに、加え乳化させる。



商品のお問い合わせ



■本 社：大阪府大阪市中央区瓦屋町 1丁目 4番 5号
 ■東京支店：東京都品川区大井 4丁目 13番 17号 ユニソ大井四丁目ビル 4階
 ■札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条 10丁目 7番 5号 102

TEL：06-6762-1991 FAX：06-6762-6780
 TEL：03-6429-4050 FAX：03-6429-4051
 TEL：090-6321-3476 FAX：011-588-6410

株式会社 前田商店



NXTヴィーガン ティラミス サンドクッキー

作成時間 **60分**

出来高

40個

賞味期限
・冷蔵管理

2週間

構成

3

保管方法 湿度

30%温度
以内

6℃
-12℃

材料のご準備

【コーヒーチーズ アパレイユ】

豆乳クリーム 濃久里夢ほいっぷ くれーる(不二製油)	85 g
豆乳クリームチーズ まめまーじゅ(不二製油)	340 g
ラカントS(サラヤ)	80 g
アーモンドミルク	170 g
カレボー-NXT デイリーフリー	50 g
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	
フレッシュバナナペースト	70 g
馬鈴薯でんぷん	10 g
ル・カンテンウルトラ®(伊那食品)	12 g
レモン汁	4 g
J-Forteコーヒー(ナリヅカ Co.)	2 g

【仕上げ】

カレボー-NXT デイリーフリー	200 g
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	
大豆オイル	20 g
ココアパウダー(前田商店)	適量

製法

【コーヒーチーズ アパレイユ】

1. 豆乳クリームチーズにラカント Sを入れ、混ぜる。
2. アーモンドミルクを 80℃まで温め、でんぷんとル・カンテンウルトラ®を溶かし、混ぜる。
3. 1.に2.と豆乳クリームを少しずつ混ぜる。フレッシュのバナナペースト入れ混ぜる。
4. レモン汁を入れ、最後にコーヒーオイルを混ぜ、冷蔵庫で 2時間休ませる。

【仕上げ】

1. サブレの上面に仕上げ用のチョコレートをつける。
2. 固まったら、ココアパウダーを振るいかける。
3. テンパリングしたチョコレートでコインの飾りを作り、乗せる。



レシピに関するお問い合わせ
チョコレートアカデミーの
ニューレターへの登録はこちらから！





NXT ガトーショコラ 2.0

作成時間 60分

出来高

型2本

賞味期限
冷蔵管理

2週間

構成

3

保管方法 湿度

30%
以内

6°C
-12°C

材料のご準備

【ガトーショコラ】 220mm×45mm×h50mm

ソイバターソイレブール(不二製油)	50 g
てんさいのお砂糖(大東精糖)	80 g
スーパーバイオレット	90 g
ココアパウダー	10 g
アーモンドパウダー(前田商店)	70 g
ベーキングパウダー	8 g
ピープロテイン プロファム 827(ADM)	16 g
フレッシュバナナペースト	50 g
カレボー-NXT デイリーフリー	100 g
ダーク チョコレート 55.7%	
馬鈴薯でんぷん	2 g
豆乳(有機無調整)	160 g
【NXTミルクテイスト ガナッシュ】	
カレボー-NXT デイリーフリー	
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	340 g
豆乳(有機無調整)	
転化糖	120 g
水飴(DE40)	40 g
ソイバターソイレブール(不二製油)	50 g
	90 g

製法

【ガトーショコラ】

1. ソイバターに甜菜糖を入れ混ぜる。
2. バナナペーストを入れ、粉類を合わせて振った物を入れ混ぜる。
3. 溶かしたNXT ダークチョコレートを加える。
4. 豆乳を人肌程度に温め、少しづつ混ぜ加える。
5. 型に300g充填し、170°Cのオーブンで30分焼成する。

【NXTミルクテイスト ガナッシュ】

1. 豆乳、転化糖、水飴を鍋で 80°Cまで温める。
2. NXT ミルクテイストチョコレートに液体を入れ、混ぜる。
3. 熱が35°C前後まで下がったら、ソイバターを加え乳化させる。
4. 冷蔵庫で半日休ませ結晶化を促す。



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

商品のお問い合わせ

J. MAEDA
株式会社 前田商店

■本社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
■東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号ユニオ大井四丁目ビル4階
■札幌OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991 FAX：06-6762-6780
TEL：03-6429-4050 FAX：03-6429-4051
TEL：090-6321-3476 FAX：011-588-6410



NXT ガトーショコラ 2.0

作成時間 60分

出来高

型2本

賞味期限
冷蔵管理

2週間

構成

3

保管方法 湿度

30%温度
以内

6°C
-12°C

材料のご準備

【アンビバージュ】

ボーメ30度シロップ	100 g
水	50 g
ブランデー	10 g

【コーティング NXT】

カレポーNXT デイリーフリー ミルクテイスト チョコレート 42.3%	250 g
カレポーNXT デイリーフリー ダーク チョコレート 55.7%	250 g
大豆油	50 g
カレポーカカオニブ	110 g

製法

【アンビバージュ】

1. ガトーショコラの底面にアンビバージュする。

【仕上げ】

1. ガトーショコラの天面の丸口 10番でガナッシュを絞る。
2. カカオニブを160°Cのオーブンで2分ローストする。
3. 【コーティング NXT】を45°C上から流し、センター 12-13°Cにしておき全体を覆う。
4. ポイントにココアパウダーを振りコインチョコレートで飾る。
5. 18°C程度の涼しい場所で結晶化させる

レシピに関するお問い合わせ
チョコレートアカデミーの
ニューレターへの登録はこちらから！





NXT M_LK & フルーティーシナモン

作成時間 90分

出来高



160個

賞味期限
冷蔵管理

30日

構成

2

保管方法 湿度



材料のご準備

【フルーティーシナモン ジュレ】

シナモンスティック	1本
洋梨ピューレ(加糖 10%)	125g
レモンピューレ(加糖 10%)	63g
てんさいのお砂糖(大東精糖)	175g
水飴	15g
ペクチンイエローリボン	3g
てんさいのお砂糖(大東精糖)	20g
クエン酸	6g

【NXT M_LK ガナッシュ】

カレボーNXT デイリーフリー	
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	340g
豆乳(有機無調整)	120g
転化糖	40g
ブドウ糖	35g
水飴	50g
ソイバターソイレブール(不二製油)	90g

製法

【フルーティーシナモン ジュレ】

- 洋梨ピューレとレモンピューレ甜菜糖、水飴、シナモンスティックを鍋に入れて沸かし、シナモンを漙し取り除く。
- ペクチン、甜菜糖をすり混ぜておき 1. に混ぜながら加え焦げない様に 103°Cまで煮詰める。Brix62° AW0.74
- クエン酸を加え冷却し絞り袋で充填する。

【NXT M_LK ガナッシュ】

- 豆乳、転化糖、ブドウ糖、水飴を鍋に入れ 80°Cまで温める
 - NXTミルクテイストチョコレートに 1. を加え混ぜ乳化させる。
 - 35°C程度まで温度が下がったら、ソイバターを入れブレンダーに掛け乳化させる。
- モールドした NXTミルクテイストチョコレートのシェルに、2gのジュレを充填する。
 - その上にガナッシュを 4g重ねて充填する。
 - テンパリングしたチョコレートで蓋をする。(IBC転写シート使用)
 - 冷暗所で結晶化後、型から外す。

レシピに関するお問い合わせ
チョコレートアカデミーの
ニューレターへの登録はこちらから！



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

商品のお問い合わせ

J. MAEDA
株式会社 前田商店

■本 社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
■東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 コソコ大井四丁目ビル4階
■札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991 FAX：06-6762-6780
TEL：03-6429-4050 FAX：03-6429-4051
TEL：090-6321-3476 FAX：011-588-6410



NXT M_LK & 柚子バナナトリュフ

作成時間 30分

出来高

70個

賞味期限
・冷蔵管理

2週間

構成

2

保管方法 湿度

30%
以内

6℃
-12℃

材料のご準備

【柚子バナナ ガナッシュ】

柚子ピューレ(無糖)	35g
バナナピューレ(加糖)	145g
豆乳(有機無調整)	80g
ブドウ糖	50g
転化糖	50g
水飴	30g
カレボー-NXT デイリーフリー	505g
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	
ソイバターソイレプール(不二製油)	25g
ファイバリックサ®(林原)	2.5g

【仕上げ】

カレボー-NXT デイリーフリー	200g
ミルクテイスト チョコレート 42.3%	100g
ココアパウダー(前田商店)	適量

製法

【柚子バナナ ガナッシュ】

1. 柚子ピューレとバナナピューレ、豆乳、ブドウ糖、転化糖、水飴、ファイバリックサ®を鍋に入れ80℃前後まで温める。
2. NXTミルクテイストチョコレートに温めた 1. を入れ乳化させる。
3. 35℃程度まで温度を下げ、ソイバターを加え乳化させる。
4. 冷蔵庫に入れ、絞り易い硬さになったら 12g分割に絞り、半日、12-15の冷蔵庫で結晶化させる。
5. 結晶化後、手袋をし、球状に丸める。
6. テンパリングした NXTミルクテイストチョコレートを表面にコーティングし、固まる前に篩ったココアパウダーをまぶす。
7. チョコレートが結晶化した後、余分なココアパウダーを振るい落とす。

レシピに関するお問い合わせ
チョコレートアカデミーの
ニューレターへの登録はこちらから！

