

# カレボーチョコレートご提案レシピ

2025

NEXT PHASE with **J.MAEDA**  
株式会社 前田商店



SHIKI

KYOTO NISHIJIN

début 2021

HIKARU OKUNO

## HIKARU OKUNO - SHIKI

レシピ監修

京都「織」 - 奥野光氏

私の考える「NEXT PHASE」

昨今の働き方改革で個人のスキルアップ時間が削減され、パティシエ不足の解消につながる新しい仕組みや環境を作ることが必要だと感じました。

次世代のパティシエたちが夢を持ち、働きやすい未来を実現するためのレシピを考えました。

【シェフ略歴】京都府出身。神戸製菓専門学校卒業。有限会社プチ・プランスに入社、プチ・プランス舟木店でチーフ・パティシエとして勤務。その後、Cacaotier Gokanブランド立ち上げに参加。スーシェフとして3年間、商品の製造・開発を担当。2021年、出身地 京都にて「織」開業。

CALLEBAUT®をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

**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 ユニゾ大井四丁目ビル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

HP



Instagram



# タルトショコラdoux

タルトの各パーツを前日に用意し、当日仕上げで対応できるレシピです。  
LEMKEのローマジパンは、アーモンドプードルと違って、高級感を出す際におすすめで、ビスキュイの製造によく使用しています。また、生地の香りを引き立てたいときにもおすすめです。

【★前田商店取扱商品】

## 材料 6台分

### 【① ムースショコラ Φ9cm】

A	生クリーム 35%	110 g
	加糖卵黄	210 g
	グラニュー糖	30 g
	★CALLEBAUT 70-30-38 70.5% (ダーク)	200 g
	★CALLEBAUT 823 33.6% (ミルク)	100 g
	生クリーム 35% (フェット)	480 g

### 【② ビスキュイショコラ 1枚分】

B	★LEMKE ローマジパン	200 g
	粉糖	125 g
	卵黄	8 個
	全卵	1 個
C	卵白	8 個
	粉糖	125 g
	薄力粉	135 g
	チョコレートパウダー	75 g
	★コルマン 発酵無塩バター	50 g

### 【③ シュクレ ショコラ】

	★コルマン 発酵無塩バター	540 g
	粉糖	360 g
	グランドの塩	2 g
	バニラペースト	2 g
	全卵	200 g
	★スペイン産 マルコナ アーモンドプードル	120 g
	薄力粉	750 g
	★ダッチココアパウダー ミッドレッド22/24	160 g

### 【④ プラリネショコラ】

	★ピエモンテ ヘーゼルナッツ(皮付きホール)	100 g
	グラニュー糖	40 g
	★CALLEBAUT 845 32.7%(ミルク)	14 g

### 【⑤ キャラメルバナナヌ】

	グラニュー糖	40 g
	★コルマン 発酵無塩バター	20 g
	生クリーム 38%	120 g
	バニラペースト	3 g
	バナナ	1 本分

### 【⑥ ムースミルク】

	★CALLEBAUT チョコレートムースミルク(レマダ)	40 g
	牛乳	20 g



## 【製法】

### 【① ムースショコラ Φ9cm】

- ① Aの材料でアングレーズを炊く。
- ② 炊き上がりにカレポー®70-30、カレポー®823を合わせる。
- ③ クレームフェットと合わせ、直径9cmで抜いた②ビスキュイショコラで蓋をする。
- ④ 全体で高さが2.5cmになるようにする。

### 【② ビスキュイショコラ 1枚分】

- ① Bの材料を40℃くらいに温め、ブレンダーできれいに合わせた後、ピーターで立てていく。
- ② ①の作業と並行して、Cの材料でメレンゲを作る。
- ③ ①②の両方が立ち上がれば、①の中にすべての材料を順に混ぜていく。
- ④ 200℃のオーブンで12分焼成する。

### 【③ シュクレ ショコラ】

- ① 通常の仕込み。空焼きしておく。

### 【④ プラリネショコラ】

- ① ヘーゼルナッツは、しっかりめにローストしておく。
- ② 銅鍋にグラニュー糖と水(配合外)を適量入れ火にかける。
- ③ 118℃まで煮詰めたら火を止め、①を加える。
- ④ 再度火にかけ、グラニュー糖がしっかりと色づくまでカラメリゼする。
- ⑤ 薄く伸ばし冷めたら、ロボクーブを使いペースト状にしてからカレポー®845を加え、最後に軽く粉砕する。
- ⑥ 15℃のエイジング庫に入れ一晩置き、安定させる。

### 【⑤ キャラメルバナナヌ】

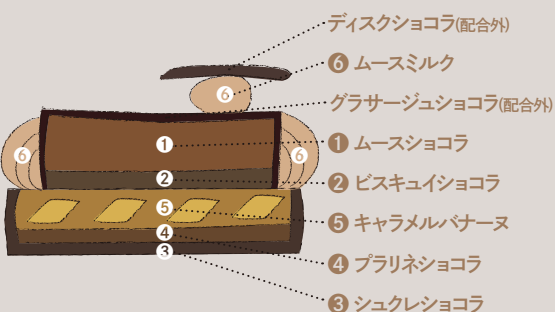
- ① フライパンにグラニュー糖を入れ、火にかけキャラメルを作る。
- ② 200℃くらいの焦がし具合で、無塩バターで止める。
- ③ 生クリーム、バニラペーストでキャラメルを伸ばしていく。
- ④ きれいに合わされば、カットしたバナナを入れソテーする。

### 【⑥ ムースミルク】

- ① カレポー®チョコレートムースミルクに牛乳を入れ、ブレンダーにかけ、粉っ気がなくなるまで混ぜ、ミキサーで泡立てて使用する。

## 【組み立て】

- ① 空焼きした③シュクレショコラに、④プラリネショコラを3mm厚さ程度になるように流し込み、冷凍庫で軽く冷やし固める。
- ② ⑤キャラメルバナナヌを仕込み、粗熱が取れたら、冷やしておいた①に詰めていく。表面を平らにならし、グラサージュをかけた①ムースショコラの周りに⑥ムースミルクを絞る。



# キャラメルサンファリーヌ

生地とガナッシュを層にしているのが、手の込んだ商品の仕上がりで見た目がプラスワンになるように仕上げております。時間のかかるケーキを前日に仕込み、当日ムースミルクキャラメルを絞ることで、タルトショコラ同様、誰でも簡単に当日対応ができ、朝出しの時間短縮もできる仕上がりを目指しました。

【★前田商店取扱商品】

材料 1台分(12cm×13cm)

## 【① サンファリーヌ ショコラ】

A	★CALLEBAUT 811 54.5% (ダーク) ……	180 g
	ひまわり油 ……	50 g
	全卵 ……	180 g
	加糖卵黄 ……	160 g
	★スペイン産マルコナアーモンドプードル ……	160 g
粉糖 ……	50 g	
B	卵白 ……	200 g
	トレハロース ……	80 g
	グラニュー糖 ……	50 g

## 【② ガナッシュ キャラメル】

生クリーム 38% ……	150 g
バニラペースト ……	4 g
グラニュー糖 ……	20 g
トレハロース ……	10 g
★コールドマン 発酵無塩バター ……	55 g
★CALLEBAUT GOLD 30.4% (ゴールド) ……	80 g
★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク) ……	40 g

## 【③ シロ キャラメルオレンジュ】

グラニュー糖 ……	40 g
水 ……	120 g
ソミュール ……	30 g

## 【④ ムースミルクキャラメル】

グラニュー糖 ……	20 g
牛乳 ……	160 g
★CALLEBAUT チョコレートムースミルク(パウダー) ……	200 g

### 一言メモ

さすがカレポー®といえる  
優しい味わいで、イメージ通りの  
チョコレートクリームができる商品。  
イレギュラー対応にもうってつけ。

チョコレートクリーム関係は、前日に仕込むことがほとんど。当日、予想していた時よりもチョコレートクリームを使用した生菓子が多く売れ、仕込んでいたクリームがなくなると、追加の製造販売ができません。しかし、このムースミルクパウダーを使えば、仕込むクリームの量を減らし、当日の売れ加減で生産数量を調整できるため、フードロス削減ができます。使い勝手の良い商品です。



## 【製法】

### 【① サンファリーヌ ショコラ】

- ① Aの材料を湯煎で温めながら合わせる。
- ② Bの材料でメレンゲを作り、①にしっかりと混ぜ合わせる。
- ③ 175°Cのコンベクションオーブンで、約14分焼成する。

### 【② ガナッシュ キャラメル】

- ① 生クリームにバニラペーストをアンフュゼしておく。
- ② グラニュー糖、トレハロースを銅鍋に入れ、しっかりと焦がす。
- ③ 無塩バターと①の生クリームでカラメルを止め、蒸発した生クリーム分は計量し、足しておく(配合外)。
- ④ 液体が熱い間にカレポー®GOLD、カレポー®3815を合わせ、ブレンダーを使用して乳化させる。
- ⑤ 冷蔵庫でとろみが付くまで冷やす。

### 【③ シロ キャラメルオレンジュ】

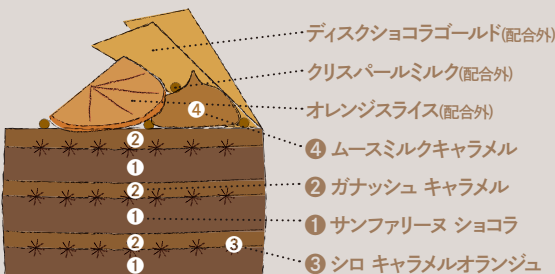
- ① 手鍋にグラニュー糖を入れカラメルを作る。
- ② 水(配合量)でカラメルを止め、蒸発した分は足しておく(配合外)。
- ③ シロップが冷めたら、ソミュールを合わせる。

### 【④ ムースミルクキャラメル】

- ① グラニュー糖でカラメルを作り、牛乳で止める。
- ② 牛乳が蒸発した分は、計量し足しておく(配合外)。
- ③ 冷蔵庫で冷やしておく。仕上げのタイミングで②とカレポー®チョコレートムースミルクをブレンダーで粉っ気がなくなるまで合わせ、ミキサーで泡立ててから使用する。

## 【組み立て】

- ① ①サンファリーヌ ショコラに③シロ キャラメルオレンジュをしっかりとめにうち、とろみの付いた②ガナッシュ キャラメルを流し入れる。
- ② 上記作業を4回行い、生地とガナッシュともに4層になるようにする。(最終の高さは5cmになる。)
- ③ 冷蔵庫で冷やし固めアントルメサイズでカットし、④ムースミルクキャラメルを絞り飾る。



# オンブレ

ピエモンテヘーゼルナッツをふんだんに使用しており、カレボー®チョコレートとの相性が良いため、多くの工程でカレボー®とピエモンテをかけ合わせています。さらに、すべてのレシピにコールマン発酵バターを配合。他の国産発酵バターと比べ、チョコレートや生地の風味が全体的にアップした仕上がりに感じました。

【★前田商店取扱商品】

## 材料 5個分

### 【① アプリコ コンポート Φ8cm】

A	アプリコットピューレ	75 g
	冷凍アプリコットハーフ (角切り)	150 g
	★コールマン 発酵無塩バター	15 g
	バニラ	0.5 本
	グラニュー糖	45 g
	ペクチン	3 g
	アプリコトリキュール	13 g

### 【② クレーム アプリコ Φ10cm】

B	アプリコットピューレ	80 g
	転化糖	30 g
	水	24 g
	トックブランシュアプリコット	15 g
	ゼラチン	4 g
	★CALLEBAUT W2 28.0% (ホワイト)	120 g
生クリーム 36%	300 g	
アプリコトリキュール	8 g	

### 【③ プラリネ ショコラノワゼット】

★ピエモンテ ヘーゼルナッツ (皮付きホール)	100 g
グラニュー糖	40 g
★コールマン 発酵無塩バター	20 g
★CALLEBAUT 823 33.6% (ミルク)	16 g
無糖コーンフレーク	20 g

### 【④ ブラウニー ノワゼット】

★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク)	130 g
★コールマン 発酵無塩バター	105 g
全卵	150 g
上白糖	65 g
トレハロース	40 g
マスコバド糖	65 g
塩	1 g
★ピエモンテ ヘーゼルナッツ (ローストパウダー)	90 g
薄力粉	35 g
ベーキングパウダー	6.5 g
ヘーゼルナッツ アッシュ (ロースト)	120 g

### 【\*シロ・アプリコ】

30ボーメシロップ	180 g
アプリコトリキュール	50 g

### 【⑤ ムースショコラオレ】

C	生クリーム 38%	36 g
	加糖卵黄	83 g
	グラニュー糖	11 g
	ゼラチン	1.5 g
	アプリコトリキュール	5 g
★CALLEBAUT 845 32.7% (ミルク)	115 g	
★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク)	20 g	
生クリーム 36% (フェッテ)	266 g	



## 【製法】

### 【① アプリコ コンポート Φ8cm】

- 鍋にAを入れて火にかけ、人肌まで温めたら、グラニュー糖、ペクチンを合わせる。
- 角切りのアプリコートを潰さないように、混ぜながら炊き込む。
- 炊き上がりにリキュールを合わせ、直径8cmのセルクルに5等分する。
- ショックフリーザーに入れ、冷やし固める。

### 【② クレーム アプリコ Φ10cm】

- 手鍋にBの材料を入れ、沸騰させる。
- 沸騰したらゼラチンを合わせ、カレボー® W2を入れて、ブレンダーを使用して乳化させる。
- 冷たい状態の生クリーム、リキュールを合わせる。
- 直径10cm×高さ2.5cmのムースフィルムを用意し、冷やし固めた①アプリコ コンポートを真ん中にセットし、隙間が出ないように流し込む。
- 再度ショックフリーザーで冷やし固める。

### 【③ プラリネ ショコラノワゼット】

- ヘーゼルナッツは、しっかりめにローストしておく。
- 銅鍋にグラニュー糖と水(配合外)を適量入れ火にかける。
- 118℃まで煮詰めたら、火を止め①を加える。
- 再度火にかけ、しっかりと色づくまでカラメリゼする。
- 炊き上がりに無塩バターを加え、薄く伸ばし冷ます。
- 冷めたら、ロボクープを使いペースト状にしてからカレボー®823を加える。
- 最後に無糖コーンフレークを加え、軽く粉砕する。
- 15℃のエイジング庫に入れ一晩置き、安定させる。

### 【④ ブラウニー ノワゼット】

- カレボー®3815、無塩バターを湯煎で溶かし、材料を上から順に合わせていく。
- 最後にローストしたヘーゼルナッツを荒く刻んだものを合わせる。
- 48cm×33cmの枠に流し入れ、コンベクションオーブンで焼成する。
- 焼成後、直径11cmで抜き、シロアプリコ\*をうち、③プラリネショコラノワゼットを表面に薄く絞り、冷凍庫で冷やし固める。

### 【⑤ ムースショコラオレ】

- Cの材料でアングレーズを炊く。
- 炊き上がりにゼラチン、リキュールを合わせ、カレボー®845、カレボー®3815を合わせ、最後にクリームフェッテと合わせる。

## 【組み立て】

- 仕込んだ②クリームアプリコを型から外し、直径12cm×高さ4.5cmのセルクルの真ん中にセットする。
- ⑤ムースショコラオレを隙間ができないように流し入れ、④ブラウニーノワゼットで蓋をして冷やし固める。

