

MOBAC SHOW 2025

デモンストレーション製品レシピ



おがた こうへい
レシピ監修【尾形 剛平 シェフ】
バリーカレボー・ジャパン株式会社
/ チョコレートアカデミー™センター 東京 責任者

1997年に東京製菓学校卒業。サロン・ド・テ・スリジェ（東京都調布市）、ドゥー・シュクル（東京都江戸川区）にて修行し、渡仏。M.O.F.の称号をもつアルノー・ラエル氏を師事し、パリで1年間、その後フランス、キブロン・アンリ・ルルー（現メゾン・ルルー）で研鑽を積み、同店ジャボンのシェフ・パティシエとして帰国。その後、アンリ・ルルーと提携し、日本展開している株式会社ヨックモックの商品企画開発担当として7年間勤務。

2015年4月、バリーカレボー・ジャパン株式会社に入社。現在は、チョコレートアカデミー™センター東京の責任者として、世界各地からのプロフェッショナルや企業向けに技術指導および商品開発のコンサルティングを行う。

WEB



Instagram



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



Baked
Bonbon

ベイクド ボンボン

作成時間 90分 | 出来高 121個 | 賞味期限 DAY+7 | 冷蔵保管 12~20℃

【コンセプト】

ローマジパンベースのしっとりしたアーモンド生地。爽やかな酸味のオレンジピールスティック、チョコレートパウダーを練りこみ焼いています。刻んだヘーゼルナッツ入りのプラリネと「CALLEBAUT GOLDチョコレート」を合わせたキャラメルガナッシュをまとい、流動性のある「CALLEBAUT 3815 58% (ダークチョコレート)」でコーティングしました。焼菓子×ボンボン×ショコラのハイブリットな商品です。

材料 121個分 フレキシパン FT4020使用

【① パンドジェンヌ オランジュ ショコラ】

★LEMKE ローマジパン 428 g
全卵 285 g
薄力粉 (ふるっておく) 52 g
ベーキングパウダー (ふるっておく) 2.1 g
★コールマン 発酵無塩バター 89 g
★APTUNION オレンジピールスティック (刻んでおく) ... 86 g
★CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3% ... 86 g
A バニラオイル (ナリツカコーポレーション) 3 g
ヘーゼルナッツオイル 12 g
★スーパーフード・マックス 5 g

【② ヘーゼルナッツ プラリネ ガナッシュ】

★CALLEBAUT GOLD 34.0% (ゴールド) 144 g
★CALLEBAUT ヘーゼルナッツプラリネ PRA ... 72 g
塩 1 g
★ピエモンテ ヘーゼルナッツ (皮むきローストホール) ... 60 g

【コーティング】

★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク) 適量

【製法】

【① パンドジェンヌ オランジュ ショコラ】

- ① 温めて軟化させたローマジパンに30℃に温めた全卵を少しづつ加え攪拌する。
- ② ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、混ぜ合わせる。
- ③ 50℃に溶解した無塩バターを加え、攪拌した後、Aを加えて均一になるまで攪拌する。
- ④ フレキシパンに流し、平らにする。
- ⑤ 170℃のコンベクションオーブンで、約16分焼成する。

【② ヘーゼルナッツ プラリネ ガナッシュ】

- ① 40℃に溶解したカレボー®GOLDに、カレボー®ヘーゼルナッツプラリネPRAを加え、テンパリングをとる。
- ② 塩と刻んだローストヘーゼルナッツを加え、平らにする。

【組み立て】

- ① ビスキュイ①パンドジェンヌ オランジュ ショコラを、8mm厚でスライスし、底面にカレボー®3815でジャブロネした後、10mmのキヤードルにはめる。
- ② ②ヘーゼルナッツプラリネ ガナッシュを全体に広げ、10mmの高さにする。
- ③ 結晶化後、3cm×3cmでカットする。
- ④ エンローバーでカレボー®3815をかけた後、結晶化させる。

【★ 前田商店取扱商品】

・LEMKE ローマジパン
・APTUNION オレンジピールスティック
・CALLEBAUT ヘーゼルナッツプラリネ PRA
・CALLEBAUT 3815 58.0% ダークチョコレート

・コールマン 発酵無塩バター
・CORILU ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツ 皮むきローストホール
・CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3%
・CALLEBAUT GOLD 34.0% ゴールドチョコレート

・スーパーフード・マックス



ダーク&ルビームース (1/2)

作成時間 90分 | 出来高 29個 | 賞味期限 冷蔵1日 | 冷蔵保管 2〜5℃

【コンセプト】

チョコレートパウダーを練りこんだ「LEMKEローマジパン」で焼き上げた、しっとりとしたビスキュイショコラ、ヘーゼルナッツブラリネクランチ、ダーク&ルビーチョコレートムースを層にした、ダークとルビーの2つのチョコレートのマリージュが楽しめるケーキです。ダーク&ルビーチョコレートムースには、「CALLEBAUT RB2」を活用し、今まで以上にフルーティでカカオのフレッシュさを活かしています。

材料 29個分

【① ビスキュイショコラ】

★LEMKE ローマジパン	212 g
★CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3%…	105 g
卵黄	168 g
全卵	106 g
粉糖(ふるっておく)	105 g
卵白	156 g
A グラニュー糖	25 g
乾燥卵白	3 g
薄力粉(ふるっておく)	30 g
★コールマン 発酵無塩バター	106 g
★スーパーフード・マックス(生地に対して0.3%)	4.5 g

【② ヘーゼルナッツ ブラリネ クランチ】

クランブル※	84 g
★ピエモンテヘーゼルナッツ(ローストペースト) …	42 g
CACAO BARRY パュテフォユティース	42 g
★CALLEBAUT 823 33.6% (ミルク)	42 g
★CALLEBAUTヘーゼルナッツブラリネ PRA…	42 g
塩	0.5 g

【製法】

【① ビスキュイショコラ】

- ① 温めて軟化させたローマジパンにチョコレートパウダーを加え、混ぜ合わせた後、温めた卵黄、全卵を加えミキサーで混ぜ合わせる。
- ② ふるった粉糖を加え、再度ミキサーで立てる。
- ③ 別のミキサーで、卵白にAを加え、メレンゲを作る。
- ④ ミキサーから外した ②に③のメレンゲの半量を加え、ホイッパーでかく混ぜ合わせた後、ふるった薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ ③の残りのメレンゲを加え混ぜ、50℃に溶解して合わせた無塩バターとスーパーフード・マックス(生地に対して0.3%)を加え、均一に混ぜる。
- ⑥ パビエキュイソンを貼った鉄板に、900gで分割し、平らにのす。
- ⑦ 180℃のコンベクションオーブンで、約14分焼成する。

【② ヘーゼルナッツ ブラリネ クランチ】

- ① 40℃に溶解したカレボー®823に、ヘーゼルナッツペースト、カレボー®ヘーゼルナッツブラリネPRAを加え温調する。
- ② 残りの材料を加え、均一にした後、底面の生地のにす。

※クランブル

発酵バター、グラニュー糖、アーモンドプードル、薄力粉の四同割で作成後、焼成したもの。

ダーク&ルビームース (2/2)

材料

【③ ダーク&ルビーチョコレートムース】

牛乳	144 g
生クリーム 35% A	144 g
A 加糖凍結卵黄20	72 g
グラニュー糖	18 g
バニラオイル マダガスカル産(ミコヤ香商) …	0.6 g
粉ゼラチン シルバー	8 g
水	40 g
★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク)	330 g
★CALLEBAUT RB2 32.8% (ルビー)	120 g
★スーパーフード・マックス	3 g
生クリーム 35% B	550 g

【④ ルビーRB2 チョコレート グレーズ】

水	32 g
B グラニュー糖	75 g
水飴 DE40	75 g
ゼラチン21	5 g
水	25 g
★CALLEBAUT RB2 32.8% (ルビー)	75 g
ビートレッドパウダー	3.8 g
★スーパーフード・マックス	1 g
コンデンスミルク	50 g

【⑤ ガナッシュモンテショコラ ダーク&ルビー】

生クリーム 35% A	84 g
転化糖	14 g
ゼラチン21	1 g
水	5 g
★CALLEBAUT RB2 32.8% (ルビー)	40 g
★CALLEBAUT 3815 58.0% (ダーク)	30 g
生クリーム 35% B	190 g

【デコレーション】

プラケットショコラ	適量
グロゼイユ	適量

【製法】

【③ ダーク&ルビーチョコレートムース】

- ① Aの材料でアングレーズを炊く。
- ② 80℃になったら、吸水させたゼラチンを溶解して加えた後、カレボー®3815、カレボー®RB2に注ぎ入れ、乳化させる。
- ③ スーパーフード・マックスを加え、35℃に温調した後、7分立ての生クリームと合わせる。

【④ ルビーRB2 チョコレート グレーズ】

- ① 水、Bを60℃に加熱し、吸水させたゼラチンを加え、溶解する。
- ② カレボー®RB2に注ぎ入れ、ハンドブレンダーで乳化させた後、さらにビートレッドパウダーを加え混ぜる。
- ③ スーパーフード・マックス、コンデンスミルクを加え、再度攪拌し均一にした後、冷蔵庫で半日休ませる。

【⑤ ガナッシュモンテショコラ ダーク&ルビー】

- ① 生クリームAに転化糖を加え、温める。
- ② 吸水させたゼラチンを加えた後、カレボー®RB2、カレボー®3815に注ぎ入れハンドブレンダーで乳化させる。
- ③ 生クリームBを加え均一にし、冷蔵庫で1日休ませる。
- ④ ミキサーで攪拌し、固さを調節して使用する。

【組み立て】

- ① 焼成した①ビスキュイショコラを34×25cmに2枚カットする。
- ② ①の1枚を34×25cmのキャドルにはめ込み、温調した②ヘーゼルナッツブラリネ クランチを全体に塗り広げる。
- ③ 仕込んだ③ダーク&ルビーチョコレートムース700gを平らに塗り広げ、①のもう一枚の生地を乗せ軽く押さえる。
- ④ さらにその上に④ダーク&ルビーチョコレートムース700gを塗り広げ、ショックフリーザーで冷凍する。
- ⑤ しっかり固まったら、上面に軟化させた④ルビーRB2 チョコレート グレーズを塗り広げた後、キャドルから外し、カットする。
- ⑥ 上面に⑤ガナッシュモンテショコラを星口金で絞り、プラケットショコラ、グロゼイユでデコレーションする。

【★ 前田商店取扱商品】

・LEMKE ローマジパン
・スーパーフード・マックス
・CORILU ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツ ローストペースト
・CALLEBAUT ヘーゼルナッツブラリネ PRA
・CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3%
・CALLEBAUT 3815 58.0% ダークチョコレート
・CALLEBAUT 823 33.6% ミルクチョコレート
・CALLEBAUT RB2 32.8% ルビーチョコレート



Chocolate
&
Nougat tart

チョコレートとヌガーのタルト (1/2)

作成時間 120分 | 出来高 15個 | 賞味期限 冷蔵1日 | 冷蔵保管 2~5℃

【コンセプト】

既存のチョコレートのパーツをチョコレートパウダーを使用して、より濃厚かつ、チョコレート感を感じてもらえるような、カカオ感アップを狙ったレシピを提案します。
「LEMKEローマジパン」のクレームダマンドやアーモンドプードル入りのサブレ生地チョコレートパウダーを加え、簡単にチョコレート感をアップ。合わせたムースは「CALLEBAUT W2」のアーモンドムースに、「APTUNION オレンジピールスティック」やローストした「CORILU ピエモンテヘーゼルナッツ」、さらにピスタチオ、クランベリーなどを加えて華やかにあしらいます。

材料 15個分

【① チョコレートパウダーのサブレ】

★コールマン 発酵無塩バター 130 g
粉糖 56 g
塩 1 g
全卵 20 g
薄力粉 (ふるっておく) 124 g
★フランスプロヴァンス産アーモンドプードル ... 72 g
★CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3% ... 20 g

【② チョコレートパウダー アーモンドクリーム】

★LEMKE ローマジパン 180 g
★CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3% ... 20 g
★コールマン 発酵無塩バター 120 g
粉糖 (ふるっておく) 60 g
全卵 120 g
バニラオイル (ナリツカコーポレーション) 3 g
★スーパーフード・マックス 2.5 g
薄力粉 (ふるっておく) 20 g

【製法】

【①チョコレートパウダーのサブレ】

- ① 軟化させた無塩バターに、粉糖と塩を混ぜ合わせる。
- ② 30℃に温めた全卵を少しずつ加え、乳化させる。
- ③ ふるった薄力粉、アーモンドプードル、チョコレートパウダーを加え、均一に混ぜ合わせる。
- ④ ひとまとまりになったら冷蔵庫で2時間程度休ませる。
- ⑤ 冷蔵庫で休ませた生地を2.5mm厚でのし、φ70mmのセルクルで抜き、シルパンに並べる。
- ⑥ 150℃のコンベクションオーブンで、約14分焼成する。

【②チョコレートパウダー アーモンドクリーム】

- ① 温めたローマジパンにチョコレートパウダーを加え、混ぜ合わせる。
- ② 軟化させた無塩バターを少しずつ加え混ぜ合わせる。
- ③ ふるった粉糖を加えた後、30℃に温めた全卵を少しずつ加え、乳化させる。
- ④ バニラオイル、スーパーフード・マックスを加えた後、ふるった薄力粉を混ぜ合わせる。
- ⑤ フレキシパンに平らにのし180℃のコンベクションオーブンで約25分焼成する。
- ⑥ 焼成後、粗熱が取れたら、φ60mmのセルクルで抜く。

チョコレートとヌガーのタルト (2/2)

材料

【③ ホワイトチョコレートとヌガーのムース】

A 牛乳 180 g
加糖凍結卵黄20 70 g
グラニュー糖 70 g
杏仁パウダー 16 g
★スーパーフードマックス 2 g
板ゼラチンゴールド (ふやかしておく) 11 g
★CALLEBAUT W2 28.0% (ホワイト) 95 g
生クリーム 35% 345 g
★APTUNION オレンジピールスティック 20 g
ドライクランベリー 20 g
★ピエモンテ ヘーゼルナッツ (皮むきローストホール) ... 25 g
ローストピスタチオ (刻み) 25 g

【④ ナパージュ】

マルグリット ロイヤルミロワールヌートル 100 g

【⑤ マイクロチョコチップホワイト】

★CALLEBAUT W2 28.0% (ホワイト) 500 g
★CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3% ... 15 g

【デコレーション】

ブラケットショコラ 適量
金箔 適量

【製法】

【③ ホワイトチョコレートとヌガーのムース】

- ① Aの材料で、アングレーズを炊く。
- ② 80℃になったら、スーパーフード・マックスとふやかしたゼラチンを加え、カレボー®W2に注ぎ入れ、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
- ③ 34℃に温調した後、7分立ての生クリームを加え、さらに刻んだドライフルーツとナッツを加え混ぜる。

【④ ナパージュ】

- ① ミロワールヌートルを上面に塗り広げる。

【⑤ マイクロチョコチップホワイト】

- ① 溶解したカレボー®W2のテンパリングをとり、チョコレートパウダーを加え、OPPシートにパレットで薄く延ばし、セルクルに巻き付けて冷蔵庫で冷やし固め、ブラケットショコラを作る。

【組み立て】

- ① φ60mmのセルクルで抜いた②チョコレートパウダー アーモンドクリームを、φ60-35mmのセルクルにはめて、仕込んだ③ホワイトチョコレートとヌガーのムースを上から流した後、冷凍する。
- ② 表面に④ナパージュを塗り、冷やし固めた後、セルクルから抜き、焼成した①チョコレートパウダーのサブレの上にのせる。
- ③ ムースの周りに⑤マイクロチョコチップホワイト、ブラケットショコラをはりつけ、金箔を飾る。

【★ 前田商店取扱商品】

・フランス プロヴァンス産 アーモンドプードル
・LEMKE ローマジパン
・コールマン 発酵無塩バター
・スーパーフード・マックス
・APTUNION オレンジピールスティック
・COLIRU ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツ 皮むきローストホール
・CALLEBAUT チョコレートパウダー 48.3%
・CALLEBAUT W2 28.0% ホワイトチョコレート

