

韓国でも人気！ ザクザク食感が楽しいドバイチョコレートレシピ

レシピ監修

CHOCOLAT111

CHOCOLATERIE & PÂTISSERIE



Instagram



スヨン リー Chocat111 - Seungyun Lee シェフ

◆ Chocolaterie&patisserie Chocat111 オーナーシェフ

元グラフィックデザイナーとしてのバックグラウンドを持ち、パティシエとしては14年にわたるキャリアを持つ。韓国のパティスリー各店で勤めた後、チョコレートのキャリアを追求してオーストラリアに渡り、「Savour Chocolate & Patisserie School」(オーストラリア)にて講師を勤めた。その間、ワールドチョコレートマスターズ2011決勝大会にて第4位という素晴らしい結果に輝く。その後、韓国・ソウルにて自店「Pinch of Love」を展開。また、2023年までバリー・カレボール・シンガポールのチョコレートアカデミーにて責任者を努め、チョコレートに関する様々な革新的なレシピやアイデア、技術的なサポート等を受講者や顧客に提供していた。

後、ソウルに「Chocat111」チョコレートショップをオープンし、現在に至る。

◆ 所在地：111 Seongsuil-ro, Seongdong-gu, Seoul, 韓国



- ・ CALLEBAUT 823 33.6% ミルクチョコレート
 - ・ CALLEBAUT W3(VELVET) 32.0% ホワイトチョコレート
- を使用したレシピをご紹介します！



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 & CO., LTD.

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



Duabi chocolate, tablet

味と製法にこだわった、Chocolat111 おすすめのレシピです。

【★ 前田商店取扱商品】

材料 120gのタブレット 42個分

【① カダイフ(溶かしバター入り)】

カダイフ..... 1000 g
溶かしバター 400 g

【② ピスタチオペースト】

ピスタチオホール 1000 g

【③ ミルクチョコレートモールド】

★CALLEBAUT 823 33.6% (ミルク)..... 3000 g
(モールド用)

【④ 完成品】

ピスタチオペースト 1000 g
カダイフ(溶かしバター入り)..... 750 g
★CALLEBAUT W3 (VELVET) 32.0% 750 g
(ホワイト)
グレープシードオイル 70 g



【製法】

【① カダイフ(溶かしバター入り)】

- ① カダイフを出来るだけ細かく分ける。
- ② 溶かしバターを①に注ぎ、均等に行き渡るようによく混ぜ込む。
- ③ 厚さ2cm程度に天板に広げ、160℃で20分間、または表面が黄金色になるまで均等に焼く。使用する前に冷ます。

【② ピスタチオペースト】

- ① 3Lの水を沸騰させる。一度に全量のピスタチオを加える。30秒間かき混ぜてからざるに上げ水気を切る。
- ② 150℃のオーブンで5分間焼く。
※焼きすぎない ※ピスタチオを十分に乾燥させる。
- ③ フードプロセッサーでペースト状にする。またはピスタチオ100%のペーストを使用する。

【④ 完成品 (組み立て)】

- ① ③カレボー®823でジェルを作る。
- ② ②ピスタチオペーストとグレープシードオイル、をミキサーまたはブレンダーで混ぜる。
- ③ 溶かしたカレボー® W3 (VELVET)を、②に加え、よく混ぜる。
- ④ ①カダイフ(溶かしバター入り)と③を混ぜる。
- ⑤ ①のチョコレートジェルに、④を60～65g入れる。