

カレボーチョコレート ご提案レシピ in ヒラタフードフェア 2025




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



監修協力 おがた こうへい 尾形 剛平 氏

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



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・シュークル(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・ラエル氏を師事しバリーで1年間、その後フランス、キブロンのアンリ・ルルー(現メゾン・ルルー)で研鑽を積み、同店ジャポンのシェフ・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。

カレボー® 製品、ドイツ・レムケ社製品、及び各種ナッツ類、製菓原材料 全般取扱

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





RB2 Forêt-Noire

RB2 フォレノワール (1/2)

【コンセプト】

伝統的なフォレノワールを、赤いフルーツの酸味やカカオフルーツのフレーバー、ルビーカカオマスの色合いがよりいっそう強く感じられるようになったルビーチョコレート「RB2」で現代的に表現しました。

RB2は、以前のRB1に比べ、粉乳の比率を減らしています。「RB2 ルビーチョコレート」と「3815 ダークチョコレート」を併せて使用したムースは酸味のあるミルクチョコムースとして、グリオットチェリーをベアリング、色鮮やかなホイップガナッシュをあしらひ、クリスマスやバレンタインシーズンにぴったりなコンセプトに仕上げました。

材料 8台分

【ココアスポンジ生地】 600×400の鉄板 1枚分

- ① 全卵 500 g
- ② グラニュー糖 270 g
- ③ 薄力粉 170 g
- ★④ スペイン産マルコナ アーモンドプードル... 35 g
- ⑤ ココアパウダー..... 41 g
- ⑥ 食塩不使用バター 41 g
- ⑦ 牛乳 41 g
- ★⑧ スーパーフードマックス 3 g

【グリオット コンポート】

- ① 冷凍グリオットホール..... 250 g
- ② 水 80 g
- ③ グラニュー糖 80 g
- ④ グリオットピューレ 100 g
- ⑤ 30° ポーメシロップ 70 g

【製法】

【A：ココアスポンジ生地】

- ① 全卵にグラニュー糖を加え、36℃に温める。
- ② ミキサーにかけリユバン状になるまでしっかりとたてる。
- ③ ふるっとおいた粉類を加え、混ぜ合わせる。
- ④ 50℃に温めたバター、牛乳にスーパーフードマックスを加え、③と混ぜ合わせる。
- ⑤ ロール紙を貼った600×400の鉄板に 1000g 流し入れ、平らにのす。
- ⑥ 180℃のコンベクションオーブンで、約 12分 焼成する。
- ⑦ 焼成後粗熱がとれたらラップで包み、一晩休ませる。

【B：グリオット コンポート】

- ① 水、グラニュー糖を 110℃まで煮詰める。
- ② グリオットホールの上から注ぎ入れ、ラップを密着させ1日冷蔵庫に入れる。
- ③ グリオットを取り出し、キッチンペーパーの上に置き、30分ほど放置する。
- ④ 残ったシロップに、グリオットピューレと30° ポーメシロップを混ぜ合わせる
(※ ④をシロップとして使用)。

【★ 前田商店取扱品】

- ・ CALLEBAUT 3815 ダークチョコレート 58.0%
- ・ CALLEBAUT RB2 ルビーチョコレート 32.8%
- ・ MONALISA クリスパール ルビー
- ・ スペイン産マルコナ アーモンドプードル
- ・ スーパーフードマックス





RB2 Forêt-Noire

RB2 フォレノワール (2/2)

材料

【 ダーク&ルビー：ミルクチョコレートムース 】

- ① 牛乳 72 g
- ② 生クリーム 35% (A) 72 g
- ③ 冷凍加糖卵黄 20% 36 g
- ④ グラニュー糖 9 g
- ⑤ マスゼラチン 21 g
(粉ゼラチンゴールド 3.5g : 水 17.5g)
- ★⑥ スーパーフードマックス 2 g
- ★⑦ CALLEBAUT 3815 58% 150 g
- ★⑧ CALLEBAUT RB2 32.8% 75 g
- ⑨ 生クリーム 35% (B) 275 g

【 グリオット チェリージャム 】

- ① グリオットピューレ 280 g
- ② グラニュー糖 32 g
- ③ トレハ 13 g
- ④ ペクチンNH 3.8 g

【 RB2 ホイップガナッシュ 】

- ① 生クリーム 35% (A) 180 g
- ② 転化糖 15 g
- ③ マスゼラチン 12 g
(粉ゼラチンゴールド 2g : 水 10g)
- ★④ CALLEBAUT RB2 32.8% 200 g
- ⑤ 生クリーム 35% (B) 240 g

【 デコレーション 】

- ① RB2 プラケットショコラ コポー
- ② アメリカンチェリー
- ③ ロイヤルミロワールヌートル
- ★④ MONALISA クリスパール ルビー
- ⑤ 金箔

【 製法 】

【 C : ダーク&ルビー：ミルクチョコレートムース 】

- ① 牛乳、生クリーム(A)、冷凍加糖卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。
- ② 80℃になったらマスゼラチンとスーパーフードマックスを加える。
- ③ チョコレートに注ぎ入れ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ④ 35℃に温調し、7分立ての生クリーム(B)を混ぜ合わせる。

【 D : グリオット チェリージャム 】

- ① グリオットピューレを40℃に温める。
- ② 糖類とペクチンを混ぜ合わせ、①に加え混ぜる。
- ③ 沸騰後、一晩休ませる。

【 E : RB2 ホイップガナッシュ 】

- ① 生クリーム(A)と転化糖を沸騰させる。
- ② マスゼラチンを加え、溶解する。
- ③ チョコレートに注ぎ入れ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ④ 40℃に温調後、生クリーム(B)を加え、再度乳化させる。
- ⑤ 1日冷蔵庫で休ませた後攪拌し、フレキシパンにカカオボットの形に絞り入れる。
(1台60g)
- ⑥ ショックフリーザーで冷凍した後、表面にピストレをする。
(分量外 … ルビーチョコレート 1 : ココアバター 1)

【 組み立て 】

- ① フィルムを貼ったシリコンモールドに、「A: ココアスポンジ生地」をはめ込む。
- ② 生地の上面にシロップ*を塗りこむ。
- ③ 「C: ダーク&ルビー：ミルクチョコレートムース」を20g絞り、水気を取った「B: グリオットコンポート」を入れ込む。
- ④ 隙間を埋めるようにムースを、60g絞り入れる。
- ⑤ 上面に生地を乗せシロップ*を塗り、「D: グリオットチェリージャム」を上面に塗る。
- ⑥ ピストレをした「E: RB2ホイップガナッシュ」をのせ、デコレーションする。



Protein
Chocolate
Banana Cookie

プロテイン チョコバナナ クッキー

【コンセプト】

世界的にトレンドアイテムであるアメリカンクッキーに、ミルクシーなミルクプロテインとハイカカオのCallebaut70-30-38をバランスよくかけ合わせました。カカオポリフェノールの抗酸化作用、バナナのカリウムやタンパク質、ミルクプロテインのタンパク質、ペカンナッツのビタミンEやミネラルを組み込んだ、「美味しい」に健康要素をプラスしたハイブリッド商品です。組み合わせを変えることで、アレンジがしやすく、汎用性にも優れています。

材料 18cm:2台 + 7cm:8個

【ミルクプロテイン アーモンド チョコチップ クッキー生地】

- ★①LEMKE ローマジパン 63 g
- ②食塩不使用バター 112 g
- ③グラニュー糖 100 g
- ④カソナード 75 g
- ⑤全卵 50 g
- ⑥重曹 2.5 g
- ⑦薄力粉（スーパーバイオレット） 150 g
- ★⑧ミルクプロテインパウダー 40 g
- ★⑨CALLEBAUT 70-30-38 70.5% 75 g
- ⑩フルール・ド・セル 1.5 g
- ⑪ローストピーカンナッツ（刻んでおく） 60 g

【ミルクプロテイン バナナジャム（※）】

- ①フレッシュバナナ 300 g
- ②グラニュー糖 60 g
- ③レモン汁 10 g
- ④ナツメグパウダー 1 g
- ★⑤ミルクプロテインパウダー 1.5 g

【コーティングチョコレート】

- ★①CALLEBAUT 70-30-38 70.5% 100 g
- ★②CALLEBAUT 823 33.6% 100 g
- ③サラダオイル 20 g

【デコレーション】

- ★①CALLEBAUT 70-30-38 70.5%
- ②金粉
- ③乾燥バナナチップ
- ④ペカンナッツの糖衣かけ
- ⑤ミルクプロテイン バナナジャム（※）

【製法】

【A：ミルクプロテイン アーモンド チョコチップ クッキー生地】

- ① 軟化させたマジパンとバターをミキサーで混ぜ合わせる。
- ② 糖類を加えて攪拌後、30℃に温めた全卵を少しずつ加え乳化させる。
- ③ ふるっおいた粉類、ミルクプロテインパウダーを②に加え攪拌する。
- ④ 5割ほど混ざった段階で、カレットのままのチョコレート、フルール・ド・セル、刻んだピーカンナッツを加え混ぜる。
- ⑤ 粉気がなくなったらミキサーから下ろし、ひとまとまりにする。
- ⑥ 冷蔵庫で約2時間休ませた後、18cm:200g(2台)、7cm:40g(8個)で分割する。
- ⑦ シルパットを敷いた鉄板に乗せ成型する。
- ⑧ 150℃のコンベクションオーブンで約14分焼成する。

【B：ミルクプロテイン バナナジャム（※）】

- ① バナナを1cm幅にカットする。
- ② グラニュー糖、レモン汁を加え、Brix 55°まで煮詰める。
- ③ ナツメグパウダー、ミルクプロテインパウダーを加え、ハンドブレンダーで攪拌する。

【C：コーティングチョコレート】

- ① チョコレート2種を40℃に溶解する。
- ② サラダオイルを加え混ぜ、テンパリングをとる。
- ③ 29℃に温調し、使用する。

【D：組み立て】

- ① オーブンから出したてのクッキーに「B：ミルクプロテイン バナナジャム」を絞り入れる。
- ② クッキーが常温に冷めたら、「C：コーティングチョコレート」をクッキーに絞る。
- ③ コーティングチョコレートが固まる前に、デコレーションをする。

【★前田商店取扱品】

- ・ CALLEBAUT 70-30-38 ダークチョコレート 70.5%
- ・ CALLEBAUT 823 ミルクチョコレート 33.6%
- ・ ミルクプロテインパウダー
- ・ LEMKE ローマジパン