



Aito el Sol

Ghana

Tanzania

フランス「カカオバリー®」の クーベルチュールチョコレート



カカオバリー®は、1842年の創業以来、フランスのパティシエ(菓子職人)やショコラティエ(チョコレート職人)の厳しい要求に応え続け、その品質の高さから今では世界中のトップシェフに愛用されるチョコレートブランドです。



クーベルチュール
ダークチョコレート

ペルー アルトエルソル 65%

Alto el Sol

カカオマスにペルーにある指定のカカオ農園で収穫されたカカオ豆が使われており、深いカカオの風味の中に感じるラズベリーやバナナのような香りが特徴です。



クーベルチュール
ミルクチョコレート

ガーナ 40%

Ghana

一般的なミルクチョコレートよりもカカオの割合が高く、濃厚なキャラメル、ヘーゼルナッツ、栗のような香りが特徴です。



クーベルチュール
ダークチョコレート

タンザニア 75%

Tanzania

カカオマスに世界的に希少なタンザニアのカカオ豆が使われており、力強いカカオの風味の中に感じる、はちみつや洋ナシのような香りが特徴です。



カカオ豆の100%トレーサビリティ

カカオバリーのチョコレートの原料となるカカオ豆の生産者がわかるようになっています。質の高いカカオ豆に対してきちんとした対価を払うという信頼関係のもとに成り立っています。



とろり濃厚 チョコレート シュークリーム



Alto el Sol

ペルー アルトエルソル 65%



Ghana

ガーナ 40%



Tanzania

タンザニア 75%

ココアのシュー生地

(直径5.5cmのシュー皮/12個分)

材料	Ingredients
水	60g
牛乳	54g
グラニュー糖	3g
塩	2g
無塩バター	44g
薄力粉	52g
片栗粉	6g
ココアパウダー	13g
全卵	140g

作り方 Steps

- ① オープンを200℃で予熱しておく。
- ② 水、牛乳、グラニュー糖、塩、バターを鍋で沸騰させる。
- ③ ②に合わせてふるった粉類を加え、2~3分間生地の水分を飛ばすように加熱する。
- ④ ③をボウルに移し、全卵を少しずつ加えてその都度よく混ぜる。

生地に入れる全卵の量は、固さを見ながら調整してください。

- ⑤ 直径約4cmの丸形に絞り、塗り卵(分量外)を表面にはけで薄く塗る。
- ⑥ 200℃のオーブンで10分、180℃に下げて約20分焼成する。

焼成時間はシューの大きさ、オープンによって多少変わります。

チョコレート カスタードクリーム

(直径5.5cmシュークリーム/12個分)

材料	Ingredients
牛乳	345g
卵黄	114g
グラニュー糖	45g
コーンスターチ	21g
チョコレート[カカオバラー]	※下記から1種類を選ぶ。
●ペルー アルトエルソル 65%	125g
●タンザニア 75%	105g
●ガーナ 40%	135g

作り方 Steps

- ① 卵黄、グラニュー糖をよくすり混ぜ、コーンスターチを加える。
- ② 牛乳を弱火で沸騰直前まで加熱し、①に1/3量を加えて混ぜる。
- ③ 残りの牛乳を沸騰させて、弱火~中火で②を加えて粘度が出るまで炊き上げ、底が焦げないように混ぜながら1~2分間沸騰させる。
- ④ ③をチョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーもしくはホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。
- ⑤ パットやタッパーに流し入れ、ラップを密着させて氷水にあて急冷し、粗熱がとれたら冷蔵庫で保存する。
- ⑥ 使用直前に柔らかくなるまで混ぜる。

ペルー アルトエルソル、タンザニアを使用したカスタードクリームには、生クリーム35%100gとグラニュー糖7gを合わせて泡立てた生クリームを加えると、より滑らかに仕上げるすることができます。