

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR DE PLANTATION

Alto el Sol

クーベルチュール ピストール アルトエルソル 65%

赤い果実の香りと強い酸味が印象的な『アルトエルソル』。
口の中で驚くほど長くフルーティーな香りを楽しめるチョコレートです。

入数：1kg × 6 (ピストールタイプ)

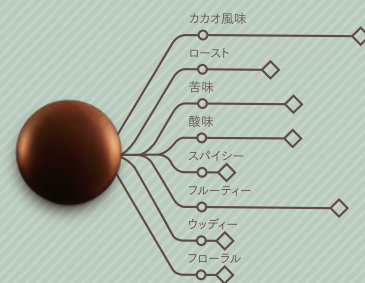
相性の良い素材

バニラ/スベキュロス/マンゴー
アーモンド/ピスタチオ/オリーブオイル
トカ豆/バナナ/アプリコット/桃/ミラベル
赤ピーマン/トマト/ユウカリ/ベルガモット

カカオ分(min) | 脂肪分(min)

65% 37%

流動性 | - ●●●●○●●+



#UnboxCreativity.



PLANTATION プランテーションシリーズ

Alto el Sol

クーベルチュール ピストール
アルトエルソル 65%

※プランテーションシリーズのチョコレートは指定農園のカカオ豆のみを使用しているため、収穫の状況により、急速、販売を休止させていただくことがあります。

 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

指定農園のカカオを使用した ヴィンテージチョコレート

PLANTATION

プランテーションシリーズ

カカオバリーでは、原産国だけでなく

指定した農園で収穫されるカカオ豆だけを使用した

『プランテーションシリーズ』があります。

限定した農園のカカオ豆を使用してチョコレートを製造するため

ワインのようにヴィンテージ(収穫年)ごとに変化するアロマを楽しむことは

『プランテーションシリーズ』の大きな魅力です。

より深くその土地のアロマを味わえる製品作りに

最適なチョコレートです。



カカオ農園と生産者

アルトエルソルのカカオ農園は緑豊かなペルーの

リオ・アビセオ国立公園の中にあります。

カカオバリー プランテーションシリーズ クーベルチュール

ピストール アルトエルソル65%の生産者はワヤガの中心部で

農業と家畜業を営む130の家族で構成された

“アルトエルソル”共同体に所属しています。

彼らの主な農業活動はクリオロ種とトリニタリオ交配種が

生育する場所でカカオを栽培する事です。

65haの土地で収穫される全てのカカオ豆はクーベルチュール

ピストール アルトエルソル 65%用として、カカオバリーへ供給されています。

アルトエルソル
カカオ農園

Peru



カカオ豆は木箱に入れ、
6~8日間かけて発酵させます。
その後、コンクリートの地面で
天日干しされます。

RECETTE

Ganache Alto el Sol

ガナッシュ アルトエルソル

アルトエルソルのチョコレートの風味、アロマ、きめ細やかさを際立てるために作った
ボンボンショコラ用のガナッシュレシピです。非常にシンプルな配合にすることで、
この素晴らしいチョコレートのすべての特徴を感じられるようにしています。

レシピ製作者

Francisco J. Migoya

フランシスコ・ミゴヤ

モデストキュージーヌ アメリカ シェフ

Modernist Cuisine(米国、ワシントン州 Bellevue) のクッキングラボの

ヘッドシェフ。2013年にバルセロナの製菓組合から"マスター・アルチザン・ペイストリーシェフ"を受賞。また、「Dessert Professional Magazine」誌より米国のトップショコラティエの一人に選ばれる。

材 料

400g クリームエベス

70g 水あめ

2g フルードウグランド(初摘み塩)

600g クーベルチュール ピストール

アルトエルソル 65%

作り方

1 クリームエベス、水あめ、塩を混ぜ、沸騰させる。クーベルチュールピストールアルトエルソルの上に流し、そのまま1分おく。

2 ハンドブレンダーで乳化させ30°Cまで冷ます。

3 テンパリングをとったクーベルチュールをシュミゼしたチョコ型に流す。

