



CHOCOLATE ACADEMY

尾形剛平（オガタコウヘイ）

経歴

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・現閉店）、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パリで1年間、その後フランス、キブロンのアンリ・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年間勤務した。

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。

2006年メープルスイーツコンテスト グランプリ 優勝、2007年ガストロノミックアルパジョンコンクール ピエスアーティスティック部門 準優勝、2015年カリフォルニアピスタチオコンテスト 準優勝・優秀賞など、国内外の受賞歴多数。2019-2024年チョコレートイノベーションコンテスト大会審査委員長、2021、24年日経プラスワン「何でもランキング」審査委員を歴任



**Gateau
Chocolat
Matcha**

#1 抹茶ガトーショコラ

作成時間 60分 出来高 | 8個 | 賞味期限 冷蔵1日 | 構成 3

材料のご準備

【抹茶のガトーショコラ】80g/個 8個分配合

①CACAO BARRY ビストールブランサタン29%	88 g
②無塩バター	73 g
③卵黄	80 g
④上白糖A	73 g
⑤卵白	160 g
⑥上白糖B	73 g
⑦生クリーム 35%	37 g
⑧抹茶パウダー	9 g
⑨薄力粉 スーパーバイオレット	76 g

【ヘーゼルナッツプラーネペースト】8g/個

①CACAO BARRY プラーネノゼット 50%	35g
②CACAO BARRY パートノゼット 100%	17g
③無塩バター	17g
④水あめ DE 60	8g
⑤CACAO BARRY ビストールエキストラバター64%	8g

【バニラのシャンティ】50g /個

①生クリーム 35% A	200 g
②水あめDE40	20 g
③転化糖	20 g
④CACAO BARRY ビストールブランサタン29%	100 g
⑤バニラビーンズ	4 g
⑥ゼラチンパウダーシルバー	4 g
⑦水	20 g
⑧生クリーム 35% B	300 g

【デコレーション】

①金箔	適量
②ローストヘーゼルナッツ	適量

製法

【抹茶のガトーショコラ】

1. ビストールブランサタンとバターを40°Cで溶かす。
2. 人肌に温めた卵黄に上白糖Aを加え、泡立てる。
3. 同時に卵白、上白糖Bでメレンゲをつくる。
4. 1.と2.を合わせて混ぜ、3.のメレンゲを加える。ふるった粉類、生クリームを合わせる。
5. 80g 絞り、160°Cのオーブンで12分焼成する。

【バニラのシャンティ】

1. 生クリーム A に水あめ、転化糖、バニラビーンズを加え、沸騰させる。
2. 1.にふやかしておいたゼラチンを加える。
3. 溶かしたビストールブランサタンに2.を加え、乳化させる
4. 40°Cに下がったら生クリーム B を加える。
5. 一晚冷蔵庫で休ませ、ミキサーで泡立てる。

【組み立て】

1. 生地にヘーゼルナッツプラーネペースト8g 絞り、バニラのシャンティを50g絞る。
2. 上面にローストしたヘーゼルナッツ、ヘーゼルナッツの表皮、金箔を飾り、デコレーションする。





TERRINE
CHOCOLAT
COMME UN
BOUQUET

#2 TERRINE CHOCOLAT COMME UN BOUQUET ブーケの様なテリーヌ：テリーヌ ショコラ コムアンブーケ

作成時間 60分 | 出来高 1本分 | 賞味期限 冷蔵7日 | 構成 1 | 保管方法 湿度 冷蔵 湿度 80%

材料のご準備

[テリーヌ生地 6.5cm×19cm×h3cm] 550g / 1本

[テリーヌショコラ生地]

CACAO BARRY ビストールタンザニア75%	45 g
CACAO BARRY ビストールオコア70%	45 g
CACAO BARRY ビストールラクテ38%	45 g
CACAO BARRY ビストールゼフィールキャラメル	45 g
無塩バター	132 g
グラニュー糖	72 g
CACAO BARRY パート ノワゼット100%	20 g
全卵	144 g
イルデュヴァン ラム 40° (日仏商事)	10g
ブラネロゼコンカッセ (日仏商事)	25g
ロースト松の実	30g

[仕上げ]

エディブルフラワー	適量
マルグリット ミロワールヌートル (日仏商事)	適量

製法

[テリーヌ生地]

1. チョコレート、バター、パートノワゼットを50℃に溶解する。
2. 全卵にグラニュー糖を加える。
3. 1.と2.を合わせる。
4. イルデュヴァン ラムを加えブレンダーに掛ける
5. ブラネロゼコンカッセとローストした松の実を加え型紙を敷いた型に550gずつ充填する。
6. 生地量の高さまで場煎を張り、160℃のオープンで35分焼成する。
7. オープンから出し、粗熱が取れたら密着ラップ又はフィルムを貼り冷蔵し、1昼夜結晶化させる。
8. 冷凍保存の場合は冷凍する。





Les
Pavés Secs
Croquants BARRY

#3 BARRYの乾いた石畳

レベル | 作成時間 30分 | 出来高 135個 | 冷蔵 12-20°C | 賞味期限 Day +90 | 湿度 30%以内

材料のご準備

【センタークッキー】 4.5g/個 135個分	
①ワッフルコーン	75 g
②CACAO BARRY パユテフォユティーヌ	175 g
③焼塩	0.5 g
④CACAO BARRY ピストール ミ・アメール58%	250 g
⑤CACAO BARRY ピストールラクテ 38%	125 g

【デコレーション】

①CACAO BARRY ココアパウダー プランアローム	適量
---------------------------------	----

コンセプト

生チョコレートの○○の石畳を涼しい常温商品でアレンジした商品。クランチのコンセプト、焼き菓子のコンセプト、生チョコのデザインをアレンジしたコンセプトになっており、購買層の目的を意識し、食べるシーンをカジュアルに再現する事で人気が出るのではないかと考えました。クッキーのチョコレート掛けとも言えますし、キューブ状のクランチとも言えます。

製法

【センタークッキー】

1. ワッフルコーン、パユテフォユティーヌを30°Cに温調する。
2. チョコレートをテンパリングをとり、1. と焼塩を加え、1.5cm厚にのばす。
3. 完全に固まりきる前に1.5cmのキューブ状にカットする。
4. ココアパウダーをまぶし、篩ってパッケージに詰める。



KINAKO
CARMEL
&
PRALINE

#4 黒豆きなこキャラメルとプラーリネ

レベル | 作成時間 60分 | 出来高 84個 | 賞味期限 Day +45 | 冷蔵 12-18℃ | 冷凍 -17℃ | 湿度 30%以内

材料のご準備

CACAO BARRY ドミ・スフェール 3cm

[コーヒーキャラメル]

①水飴DE40	60 g
②グラニュー糖	125 g
③エスプレッソ抽出	102 g
④加塩バター	102 g
⑤ラクトース	25 g
⑥塩	0.8 g
⑦CACAOBARRY ピストールゼフィールキャラメル	40 g
⑧レミーマルタン コニャック50°	10 g

[きな粉クッキー]

①ブラウンシュガー	70 g
②無塩バター	48 g
③卵白	28 g
④薄力粉	48 g
⑤焼塩（伯方の塩）	3.5 g
⑥きな粉	10 g
⑦ロースト大豆	10 g

[きな粉アーモンドプラーリネガナッシュ]

①CACAO BARRY ピストールラクテ38%	42 g
②CACAO BARRY プールドカカオ（ココアバター）	30 g
③CACAO BARRY プラーリネアーモンドノワゼット	258 g
④きな粉クッキー	165 g

[バナナキャラメル ガナッシュ]

①生クリーム 35%	125 g
②ポワロン バナナビュレ（日仏商事）	60 g
③転化糖	26.5 g
④ソルビトール	6.5 g
⑤脱脂粉乳	7.5 g
⑥CACAO BARRY ゼフィールキャラメル35%	446.5 g
⑦CACAO BARRY ココアバター	18.5 g
⑧無塩バター	22.5 g
⑨バナナオイル（ミヤ香商）	0.8 g

[モールドイング]

①CACAO BARRY ゼフィールキャラメル、きな粉

製法

[コーヒーキャラメル]

- 鍋にグラニュー糖を少しづつ入れとかしていき、溶けたら水あめを加え、180℃程度に焦がす。
- 火を止め加塩バターを加え混ぜる。
- 別の鍋に抽出したエスプレッソ、ラクトース、塩を入れ、沸騰させておき、2. に数回に分けて加える。
- 113℃程度に煮詰め、火を止める。
- チョコレートとコニャックを加え乳化させる。

[きな粉クッキー]

- ミキサーでブラウンシュガーと軟化したバターを合わせる。
- 卵白を加え合わせる。
- 薄力粉、焼塩、きな粉、ローストした大豆を粉砕して加え混ぜる。
- シルパットに広げ150℃で15分程度焼成する。

[きな粉アーモンドプラーリネガナッシュ]

- 40℃に溶かしたピストールラクテ、ココアバターにプラーリネアーモンドノワゼットを加え合わせる。
- きな粉クッキーを細かく砕き、①に合わせる。
- 27℃でテンパリングをとり、ギターシートに挟み2mmにのす。
- セルクル2.5cmで抜く。

[バナナキャラメル ガナッシュ]

- 鍋に生クリーム、バナナビュレ、転化糖、ソルビトール、脱脂粉乳を加え60℃に温める。
- 溶かしておいたココアバターとゼフィールキャラメルに少しづつ加え乳化させる。
- 無塩バターとバナナオイルを加え乳化させる。
- テンパリングを取り29℃で充填する。

[アッセンブリー・フィニッシング]

- テンパリングしたゼフィールキャラメルでモールドイングを行い、シェルを作る。
- コーヒーキャラメルを2g充填する。
- バナナキャラメルガナッシュを4g充填する。
- きな粉アーモンドプラーリネガナッシュを乗せる。
- テンパリングしたゼフィールキャラメルで蓋をする。





**Praline
Matcha Citron**

#5 PLANTBASEDCOOKIE プラリネ抹茶と抹茶シトロンクッキー

レベル | 作成時間 60分 | 出来高 30個 | 賞味期限 常温4日 | 構成 3 | 保管方法 湿度 30%以内

材料のご準備

【抹茶クッキー生地】 Φ8.5cm クグロフ型60g×10個
8cmセルクル 30g×20個

①大豆バター（ソイレプール）	190 g
②塩	4 g
③てんさい糖	130 g
④カソナード（日仏商事）	130 g
⑤薄力粉（宝笠ドゥノール）	400 g
⑥コーンスターチ	20 g
⑦ベーキングパウダー	12 g
⑧レモンゼスト	30 g
⑨ヴィーガン 卵白（※）	100 g
⑩抹茶パウダー	14 g
⑪CACAO BARRY ピストールエクセランス55%	150 g

【ヴィーガン 卵白（※）】

①水	100ml
②ビープロテイン（ADM）	6 g
③グアーガム（ユーロインターナショナル）	0.6 g
④ウルトラキサンタン（伊那食品）	0.1 g

Φ8cm シルバン 又は フレキシバン使用

【抹茶クッキー生地 製法】

1. ヴィーガン卵白（※）の素材を全て混ぜ合わせ前日にブレンドしておく。
2. 冷蔵庫で寝かせる。
3. 26℃に軟化させたバターに塩、糖類、レモンゼストを加え擦り合わせる。
4. 2. を加える。
5. ふるった粉類を合わせる。
6. チョコレートのピストールをそのまま加え混ぜ、分割する。
1枚30gの小丸型用20枚分と60gクグロフ型用10枚分
7. 145℃のオーブンで小丸型を約10分程度焼成する。
同クグロフ型を **150℃ 12分 → 10分** で計**22分**焼成する。
8. 焼成後、型を外す。焼成後真ん中を押し凹ませておく。

※クグロフはΦ4cmのセルクルで真ん中を押し、凹ませること。





**Praline
Matcha Citron**

#5 PLANTBASEDCOOKIE プラリネ抹茶と抹茶シトロンクッキー

レベル | 作成時間 60分 | 出来高 30個 | 賞味期限 常温4日 | 構成 3 | 保管方法 湿度 30%以内

材料のご準備

【プラリネアモンド抹茶】

①CACAO BARRY プラリネアモンド	200ml
②CACAO BARRY ブールドカカオ (ココアバター)	30 g
③抹茶パウダー	7.2 g
④無塩バター	30 g

【プラントベースチョコレート コーティング】

①CACAO BARRY ビストールエヴォカオ 72%	500 g
②CACAO BARRY ファボリットジャンドーヤ	500 g
③サラダ油	100 g
④プレジリエヌ アーモンド (カレポー)	200 g

【仕上げ】

①抹茶クッキー生地 (Φ8cmの場合)	30 g
(Φ9cmクグロフ型の場合)	60 g
②フィリング プラリネアモンド抹茶	5 g
③プラントベースチョコレートコーティング	8 g

【プラリネアモンド抹茶 製法】

- 40℃に溶かしたココアバターに常温のプラリネアモンド、篩った抹茶パウダーを合わせ、バターを合わせる。
- テンパリングし28℃になったら絞り袋で充填する。

【プラントベースチョコレート コーティング 製法】

- 溶解したチョコレートにサラダ油を加えテンパリングを取る。
- 刻んだアーモンドを加え29℃でコーティングする。



Goro Goro
ICHIGO

#6 ごろごろいちご

レベル | 作成時間 40分 | 出来高 40カット | 賞味期限・乾燥剤・低温管理 3ヶ月 | 水分活性値 0.660 | 2 | 構成 | 保管方法 12℃~20℃

材料のご準備

【ごろごろイチゴ割れチョコ】

CACAO BARRY パータグラッセイヴォワール	500 g
メラノスターソフト	25 g
マダガスカルバニラオイル(ミコヤ香商)	2.5g
フリーズドライストロベリーホール	20 g
クランブルクッキー (※)	50 g
CACAO BARRY パユテフォエティーヌ	50 g

【クランブルクッキー※ 150℃ 18分程度】

無塩バター	15 g
グラニュー糖	15 g
アーモンドパウダー	15 g
薄力粉	15 g

コンセプト

CACAO BARRYのミルクィでイチゴとの相性の良いパータグラッセイヴォワールに軟化油脂を加え、口当たりを柔らかくし、苺のFDを食感良く感じられるようにした。クランブルとフィアンティーヌを加え飽きの来ない香ばしさや食感を加えアレンジした。

製法

【ごろごろイチゴ割れチョコ】

1. 40℃にパータグラッセとメラノスターソフト、バニラオイルを一緒に溶かしておく。
2. いちごのFDや事前に焼成しておいたクランブル、フィアンティーヌを混ぜ合わせ型に充填し、パレットで平らに均す。
3. 結晶化させ、固まり切る前に包丁で25mm角程度にカットする。
4. 乾燥剤を入れて手早く包装する。

