



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

チョコレートアカデミー東京
尾形剛平氏による
カレボーチョコレート技術講習会

日 時：平成27年9月15日 (火)
AM10:00 ~ PM5:00

場 所：株式会社 前田商店 大阪本社講習会場

主 催：大阪府洋菓子協会

後 援：株式会社 前田商店

目 次

Palais Breton Tatin	2
Miserable Caramel Salé	4
Caramel Mou 2ème étage	6
Truffes Caramel Bergamotte Gingembre.....	7
Weekend Caramel Chocolat	8
Bank of Dijon	10
Pralinbar	11
Opera Yuzu Macha Revisit�	12
Sapin de Noel	14
使用材料協賛会社.....	17



CHOCOLATE
ACADEMY



尾形 剛平

チョコレートアカデミーセンター東京責任者 兼 テクニカルサポート



1997年に東京製菓学校を卒業後、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）を経て渡仏、現在カカオバリーのブランド大使でもある、MOFのアルノー・ラエル氏のもとパリで1年間働き、その後フランス・キブロンのアンリ・ルルーで研修。

アンリ・ルルー・ジャポンのシェフ・パティシエとして帰国し、同時に（株）ヨックモックの商品企画開発担当として7年間勤務。

国内外でのコンクール受賞歴も多数。

2015年4月より、バリーカレボー・ジャパン株式会社に入社、CHOCOLATE ACADEMY™（チョコレートアカデミー）センター東京の責任者、そしてカレボーのテクニカルアドバイザーとして勤務を開始。

チョコレートアカデミーセンター東京責任者兼テクニカルサポート。

Palais Breton Tatin



◆パレ ブルトンヌ

加塩バター	150g
粉 糖	125g
卵 黄	75g
カルヴァドス	25g
レモン果汁	25g
赤色素	2.5cc
セル・ゲランド	4g
中力粉	225g
シナモン	2g
アニスパウダー	0.1g
ジンジャーパウダー	0.05g



◆キャラメリゼシオン・ポム・タタン

りんご	200g
加塩バター	80g
シナモン	0.45g
グラニュー糖	155g

◆パートドフリユイ ポムタタン

キャラメリゼシオン・ポム・タタン	200g
ミネラルウォーター	60g
アニスパウダー	0.05g
水 飴	20g
グラニュー糖	38g
NHペクチン	3.2g
クエン酸液	3.5g
セル・ゲランド	1.5g

◆ドリュール・ルージュ

全 卵	30g
卵 黄	15g
牛 乳	22.5g
水	22.5g
赤色素	1.5g

◆エンロービング

カレボー823

Palais Breton Tatin 製法

パレ ブルトンヌ

- ① 室温に戻したバターに粉糖を加え混ぜる。
- ② ①に卵黄を加え乳化したらカルヴァドス、レモン果汁、赤色素を加える。
- ③ ②に中力粉、シナモン、アニスパウダー、ジンジャーパウダーを加える。
- ④ ③の生地を5mm厚に伸ばし冷凍庫で休める。
- ⑤ ④の生地を抜き型で抜き、生地の表面にドリユール・ルージュを塗り120℃～125℃で30分、145℃に上げて30分の合計約1時間、コンベクションオーブンで焼成する。フォークで格子模様を付け、セルクルにはめて焼成する。

*生地の表面の格子模様はブルターニュ地方の地方旗の模様から引用。

キャラメリゼーション・ポム・タタン

- ① グラニュー糖でキャラメルセックを炊き、バターを加える。
- ② ①にシナモン、リンゴ（角切り）を加える。

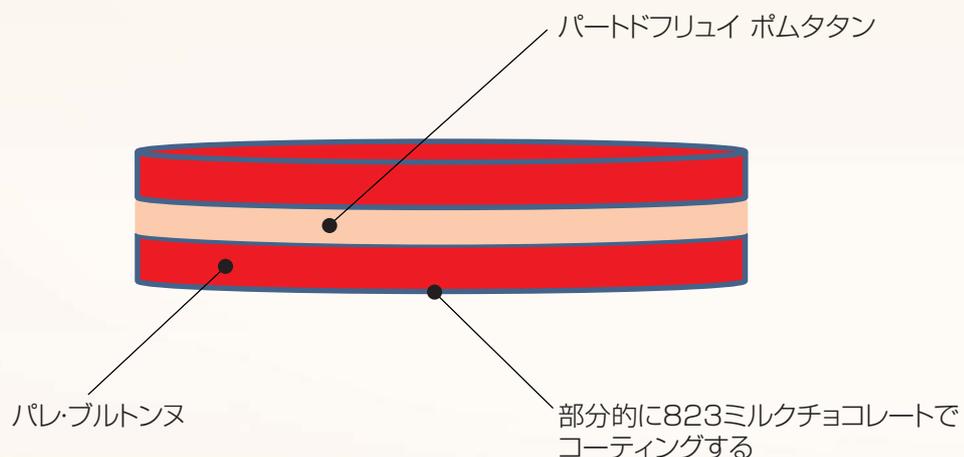
パートドフリユイ ポムタタン

- ① 鍋にキャラメリゼーション・ポム・タタン、ミネラルウォーター、アニスパウダー、水飴、塩を加え加熱し、ハンドミキサーをかけたペースト状にする。
- ② グラニュー糖とペクチンを粉末混合したものを①に加え加熱しBrix63°になるまで炊き上げ、クエン酸溶液、塩を加える。
- ③ ②を4mm厚に伸ばし、乾燥させてBrix73°まで上げる。

ドリユール・ルージュ

全ての材料を合わせ濾しておく。

組み立て



Miserable Caramel Palé



◆ビスキュイ ミゼラブルショコラ

卵 白	400g
グラニュー糖	80g
乾燥卵白	2.4g
ブラウンシュガー	400g
アーモンドプードル	400g
中力粉	80g
ダッチカカオ ココアパウダー	27g

◆ムース オ ブールキャラメル ショコラサレ

水	48g
グラニュー糖	225g
トレハロース	60g
水	245g
バニラ鞘	1本
卵 黄	480g
バター無塩	580g
JOZO フレークソルト	2.5g
カレボー 2665	260g

◆デコレーション

粉 糖
ダッチカカオ ココアパウダー



Miserable Caramel Salé 製法

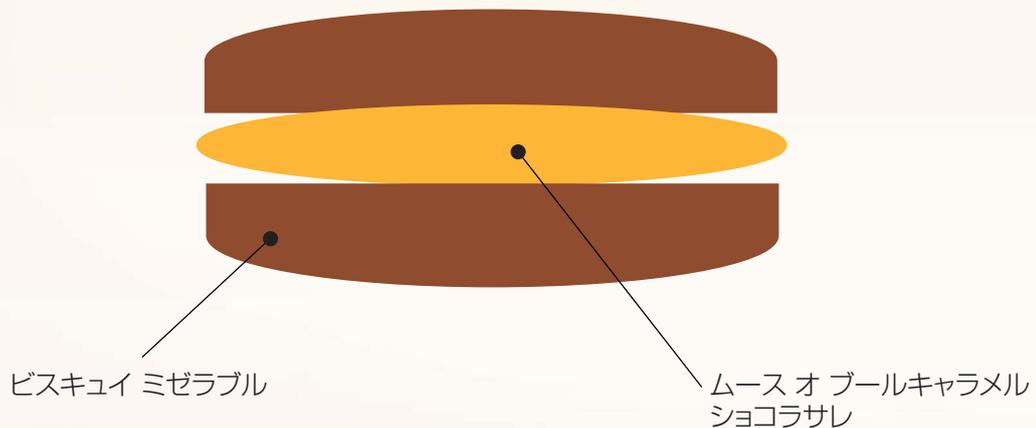
ビスキュイ ミゼラブルショコラ

- ① 卵白、乾燥卵白、グラニュー糖でメレンゲを立てる。
- ② ブラウンシュガー、アーモンドプードル、中力粉、ココアパウダーを合わせて振るっておく。
- ③ ①に②を合わせる。
- ④ ③を型に流し粉糖を振って180℃のオーブン(平釜)で焼成する。

ムース オ ブールキャラメル ショコラサレ

- ① 手鍋に水(245g)、バニラを入れ温める。
- ② 別の手鍋に水(48g)、グラニュー糖、トレハロースを入れ加熱し、キャラメルを炊き色付いたら①を加える。
- ③ ②を濾しながら卵黄、塩に加え、アングレーズを炊く。
- ④ ③をミキサーボウルに移し冷めたら、室温に戻したバターを加える。
- ⑤ ④に溶かしたカレボー2665ミルクチョコレートを加え軽くホイップする。

組み立て



Caramel Mou 2ème étage



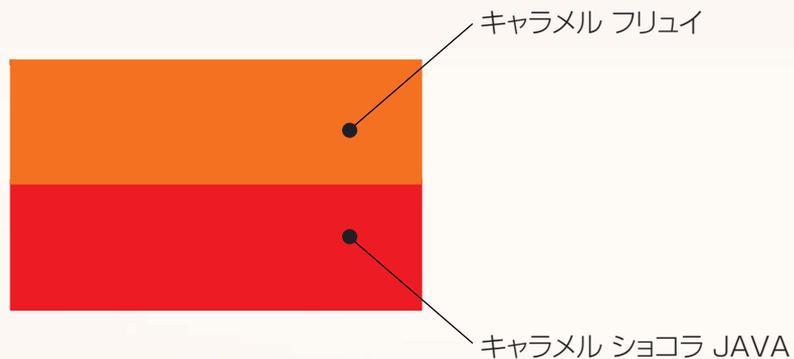
生クリーム35%	155g
グラニュー糖	205g
ラクトース	50g
水飴	90g
パッションフルーツピューレ	65g
フランボワーズピューレ	55g
バナナピューレ	70g
レモン果汁	12g
ピンク色素液	0.4cc
カカオバター	20g
カレボーオリジン JAVA	75g



Caramel Mou 2ème étage 製法

- 鍋に生クリーム、グラニュー糖、ラクトース、水飴、ピューレ(3種)を入れ112℃まで加熱する。
*ピューレ(3種)は1/3を残しておき、炊きあがる直前に加える(色が良くなる)。
- ①にレモン果汁、ピンク色素液を加える。
- ②を200g取り、カレボーオリジンJAVAを加える。
- ②の残りにカカオバターを加える。
- 3mm厚の型に③を流し入れ、湿度60%以下の涼しい部屋で結晶化させる。
- ⑤の上に更に3mm厚で④を流し、結晶化させる。

組み立て



Truffes Caramel Bergamotte Gingembre



生クリーム35%	170g
アールグレー	2g
グラニュー糖	180g
水飴	80g
ハローデックス	20g
ベルガモットピュール	132g
生姜	14g
バター無塩	16g
セル・ゲランド	0.24g
カカオバター	1.6g

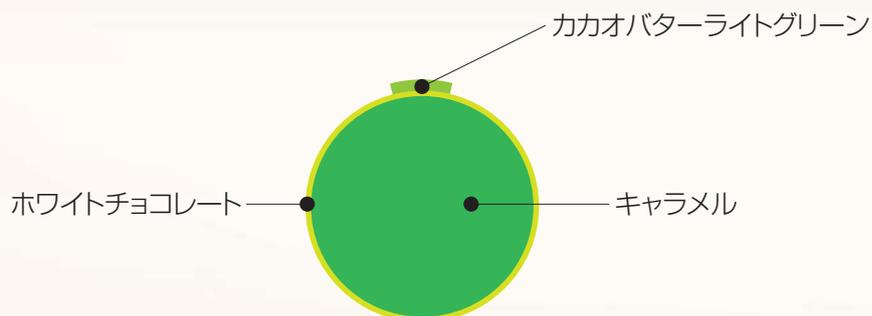
- ◆アンロバージュ
- カレボー VELVET
- 色素 ライトグリーン
- 金粉



Truffes Caramel Bergamotte Gingembre 製法

- ① 沸騰した生クリームにアールグレー茶葉を加えアンフュゼして香りに移す。
- ② 鍋でグラニュー糖、水飴、ハローデックス、ベルガモットピュール、生姜を112度まで煮詰めバター、セル・ゲランド、カカオバターを加える。
- ③ ①と②を合わせ、冷めたらトリュフボール(ホワイト)に絞り入れる。
- ④ ③を一晩休めた後、全体をホワイトチョコレートでコーティングし、色粉、金粉でデコレーションする。

組み立て



Weekend Caramel Chocolat



◆ パータウweekエンドショコラ

全 卵	380g
グラニュー糖	200g
転化糖	20g
トレハロース	30g
薄力粉	125g
強力粉	125g
マーガリン	250g
卵 黄	60g
オレンジ果皮	1個分
カレボー 3815	200g
ダッチカカオ ココアパウダー	2.5g

◆ コンフィチュール バナージュ オランジュ

マンダリンピューレ	300g
バナナピューレ	400g
ビターオレンジピューレ	100g
水 飴	120g
グラニュー糖	200g
NHペクチン	11g
クエン酸	0.8g

◆ グラッサージュ キャラメル ジャンドゥージャ

カレボー NCB	120g
カレボー キャラメル	130g
エスプレッソペースト	10g
サラダオイル	20g

◆ デコレーション

金 粉
プラケットショコラ
色素 赤 黄 オレンジ 白
カレボー3815
パールパウダーゴールド



Weekend Caramel Chocolat 製法

パートウイークエンドショコラ

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、転化糖、トレハロースを混ぜ人肌に温めて泡立てる。
- ② ①に薄力粉、強力粉、ココアパウダーを加える。
- ③ ②にマーガリン、オレンジ果皮、カレボー3815ダークチョコレートを加え60℃程度まで温めながら混ぜ合わせる。
- ④ ③を型に入れ、上火170℃、下火150℃の平釜で約35分程度焼成する。

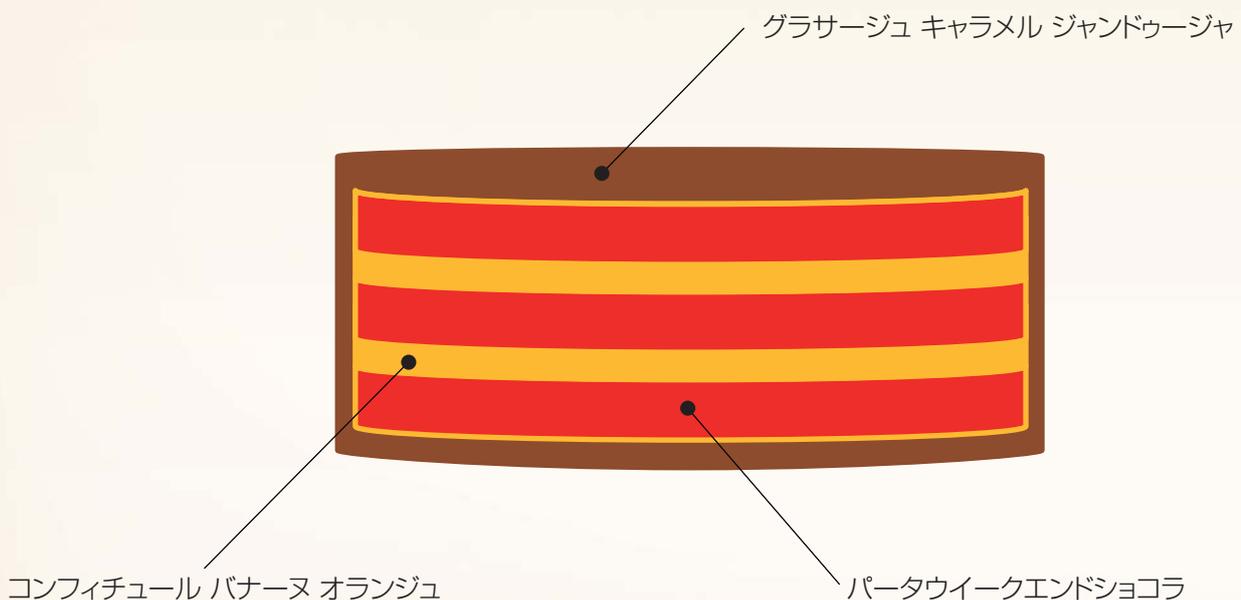
コンフィチュール バナーヌ オランジュ

- ① グラニュー糖、ペクチンは粉末混合しておく。
- ② マンダリンピューレ、バナナピューレ、ビターオレンジピューレ、水飴、①を加熱する。
- ③ ②をBrix62°まで煮上げ、火から下ろしクエン酸溶液（水と1：1）を加える。

グラスサージュ キャラメル ジャンドゥージャ

- ① カレボーNCB、キャラメルチョコレートを共に溶解する。
- ② ①エスプレッソペースト、サラダオイルを加えハンドミキサーをかける。
- ③ 30℃に温調し、コーティングする。

組み立て



Bank of Dijon



◆モエルー・カシス

バター無塩	350g
卵白	270g
水飴	100g
転化糖	50g
T・P・T	250g
薄力粉	165g
塩	0.5g
ブルーポピーシード	15g
カシスピューレ	60g
カシス濃縮果汁	60g

◆アンビバージュ カシス

クレームドカシス	50g
30ボーメシロップ	50g

◆デコレーション

カレボーパータグラッセ ミルク
 ドライカシス
 カレボー ヘーゼルクロカント

パータグラッセ・イヴォワール
 色素 赤 青

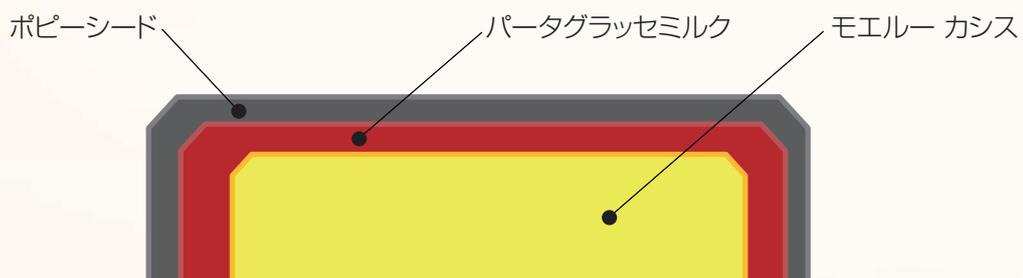
ポピーシード
 レモンゼスト



Bank of Dijon 製法

- ① 室温の卵白に水飴、転化糖、ポピーシード、T.P.T、薄力粉の順に合わせる。
 - ② ①に60℃で溶かしたバター、カシスピューレ、カシス濃縮果汁を加える。
 - ③ ②の生地を型に入れ170℃のコンベクションで30分程度焼成する。
- * 平釜の場合は150℃程度で焼成。

組み立て



Pralinbar



◆ プラリネ シトロン サレ

カレボー ヘーゼルプラリネPRA	475g
レモンコンフィ	250g
カレボー 70-30	70g
カレボー 823	180g
JOZO フレークソルト	1.8g
グレープシードオイル	80g
Jacquet パユテフォユティエヌ	100g

◆ モールディング

色素 黄白
パールパウダーゴールド

◆ カバーチョコレート

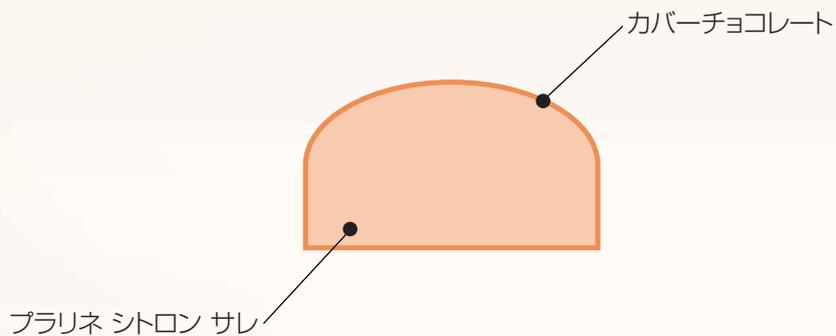
カレボー レモン	450g
カレボー オリジンARRIBA	225g
カカオバター	60g



プラリネ シトロン サレ製法

- ① PRA、レモンコンフィ、グレープシードオイルをロボクープで混ぜ合わせる。
- ② 共に溶解した70-30(ダーク)、823(ミルク)を①と合わせテンパリングを取る。
- ③ ②にパユテフォユティエヌ、塩を加える。

組み立て



Opera Yuzu Mocha Revisité



◆ビスキュイ・ジョコンド

グラニュー糖	135g
アーモンドプードル	135g
全卵	215g
卵白	115g
グラニュー糖	25g
薄力粉	75g

◆ガナッシュ・マツチャ

生クリーム35%	390g
転化糖	40g
カレボー VELVET	780g
色素 緑	0.4g
カレボー 2665	26g
抹茶	13.6g
板ゼラチン	1.6g

◆アンビバージュ・ユズマツチャ

30ボーメシロップ	240g
水	240g
抹茶	20g
柚子果汁	13g

◆30ボーメシロップ

グラニュー糖	1272g
水	1000g

◆クレムー・ユズ

柚子果汁	185g
グラニュー糖	260g
卵黄	40g
全卵	160g
レモン果汁	20g
板ゼラチン	5g
バター	300g



◆グラッサージュ抹茶

パータグラッセ・イヴォワール	250g
カレボー VELVET	200g
抹茶	0.8g
色素 緑	21.9g
色素 黄	8g
カレボー 2665	37g
サラダ油	80g
カレボー ヘーゼルクロカント	80g

◆ムラングイタリエンヌ&抹茶

水	150g
グラニュー糖	225g
卵白	150g
抹茶	6g

◆デコレーション

プラケットショコラ
金箔

Opera Yuzu Macha Revisited 製法

ビスキュイ・ジョコンド

- ① 全卵にグラニュー糖(135g)、アーモンドプードルを合わせて泡立てる。
- ② 薄力粉を加え混ぜ合わせる。
- ③ 卵白とグラニュー糖(25g)でメレンゲを立てる。
- ④ ②と③を合わせる。

ガナッシュ・マツチャ

- ① 生クリームと転化糖を鍋で沸騰させゼラチンを加える。
- ② ①とカレボーチョコレート・VELVET&2665、色素と合わせる。
- ③ 振った抹茶パウダーを加えハンドミキサーをかける。

アンビバージュ・ユズマツチャ

- ① 全ての材料を良く混ぜ合わせる。
- ② 敷き込んだ底面、側面、センターの生地にシロップをうつ。

30ボーメシロップ

- ① グラニュー糖と水を加熱しシロップを作る。

クレムー・ユズ

- ① 卵黄、全卵、グラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ② 加熱した柚子果汁、レモン果汁を①に加える。
- ③ ②を手鍋で加熱し卵に熱を入れる。
- ④ ③にゼラチンを加え40℃まで冷めたらバターを加える。

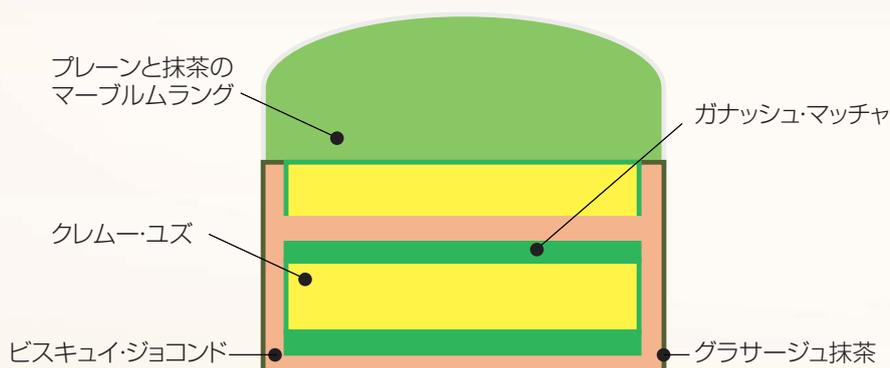
グラッサージュ抹茶

- ① パータグラッセ・イヴォワール、VELVET、2665 ミルクチョコレートを溶解する。
- ② ①に抹茶パウダー、色素、サラダ油を加えハンドミキサーをかける。

ムラングイタリエンヌ&抹茶

- ① 水と砂糖を煮詰め、卵白と合わせイタリアンメレンゲを作る。
- ② ①のメレンゲの半量に抹茶パウダーを合わせる。

組み立て



Sapin de Noel



◆モールドイング 円錐 クリスマスツリー型 使用

カレボー 3815

カレボー 823

クリスパール各種

(ダーク、ミルク、ホワイト、ストロベリー、塩キャラメル)

塩

カレーパウダー

チキンブイヨンパウダー

パールパウダーゴールド

色素 赤 緑 黄 白

Sapin de Noel 製法

- ① ミックスしたクリスパールに、其々カレー粉、チキンブイヨンパウダーをまぶす。
- ② モールドの中に①を入れ蓋をしめる。



使用材料協賛会社（順不同）

- タカナシ販売株式会社 特選 北海道 根釧 フレッシュクリーム 35
- アンベールジャパン株式会社 シコリ 冷凍無加糖 パッションフルーツピューレ
シコリ 冷凍無加糖 ラズベリーピューレ
シコリ 冷凍無加糖 ベルガモットピューレ
シコリ 冷凍無加糖カシスピューレ
- 株式会社エム・シー・フーズ ラビフリユイ バナナピューレ
- 日仏商事株式会社 ボワロン冷凍ピューレバナナ
ボワロン冷凍ピューレオレンジ エ オレンジアメール
セルドゥゲランド（微粒塩）
- 株式会社林原 トレハ
ハローデックス
- 不二製油株式会社 ブリザードスーパー 2000LT
- フレンチ F&B ジャパン株式会社 PCB チョコレート色素 赤
- 丸源飲料工業株式会社 ハーダースマイクロピューレ ゆず
- リヨーコクショウジ株式会社 グリーンキングプレミアム
- キューピータマゴ株式会社 乾燥卵白
- 日清製粉株式会社 スーパーバイオレット
スーパーカメリア
- 鳥越製粉株式会社 ブション
- ドーバー洋酒貿易株式会社 グヨ カルバドス
プルコレモン プロフェッショナル
トックブランシュ カシス

株式会社 前田商店

本社

〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1-4-5
電話 (06) 6762-1991(代) IP電話 050-3387-0739
FAX (06) 6762-6780
E-mail: info@j-maeda.co.jp

東京支店

〒140-0001 東京都品川区北品川3-6-2
電話 (03) 5715-3811 IP電話 050-3540-8570
FAX (03) 5715-3812
E-mail: info@maeda.co.jp

