

ANTHEM

アンセムシリーズ

厳選した素材が和する贅沢な一品アンセムシリーズ



アンセム 北海道ピュアホワイト

規格：チョコレート
荷姿：1kg×5

北海道産の全粉乳と砂糖を絶妙なバランスでブレンドし、豊かな風味が感じられるホワイトチョコレート。

こだわり

北海道のミルクと砂糖

ミルク(全粉乳として使用)と砂糖は北海道産のみを使用。北海道産全粉乳を使用することで、力強く濃厚なミルク感と、原料由来のほのかな塩味が感じられます。また、北海道産ビート糖の優しい甘さがミルクの風味を際立たせます。

ミルクの風味を生かすココアバター

デオドライズ(脱臭・脱色)されたココアバターを使用することで、ミルクの風味を最大限に生かしました。



余計なものを含まない純チョコレート

「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」に定められる純(ピュア)チョコレートの基準を満たした、素材の味を存分に感じられるチョコレートです。



応用品

カカオ分	ココアバター分	ミルク分	テンパリング			相性の良い素材	オススメの用途						
			溶解温度	下降温度	調整温度		ガナッシュ	ココアバター(エンローバー適正)	モールド(ムラージュ)	ムース	練り込み	飲料	氷菓
37%	37%	34%	約40℃	約25~27℃	約29℃	柑橘などの黄色果実、紅茶、ミルク	●●●	●●	●●●	●●●	●●	●	●●●

●●● 最適 ●● 優 ● 可 ※色付ぎは特に推奨するものです。

アンセム ジェンドウヤノワゼット

規格：チョコレート
荷姿：1kg×4

独自のローストにより香ばしさを持たせたヘーゼルナッツ(ノワゼット)のペーストとミルクチョコレートをバランスよく調和した存在感のあるジェンドウヤ。



応用品



※中身をカットした状態です。



こだわり

ほど良いカカオとミルクのkokを持ち合わせた

チョコレートと、国産メーカーゆえに可能なローストしたての芳醇なノワゼットの香りからなる、絶妙なバランス・なめらかな口溶けをお楽しみ下さい。容器は、開閉が容易な1kgトレーパックを採用いたしました。

カカオ分	ミルク分	ヘーゼルナッツ分	テンパリング			オススメの用途		
			溶解温度	下降温度	調整温度	ムース	ボンボン	練り込み
27%	14%	30%	45℃	23℃~24℃	25℃~26℃	●●●	●●●	●●●

●●● 最適 ●● 優 ● 可

インターナショナル RECEIVED THE INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS チョコレートアワード*受賞



ANTHEM HOKKAIDO PURE WHITE
アンセム北海道ピュアホワイト

Plain/origin white chocolate bars

(プレーン/オリジン ホワイトチョコレート部門)

- 2016 アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞
- 2016 世界大会 銅賞

上記大会で受賞したチョコレートを、
味そのままに業務用として
使いやすくアレンジしました。



ANTHEM Gianduja Noisette
アンセムジャンドゥヤノワゼット

Milk chocolate bars with a filling

(ミルクチョコレートバー フィリング部門)

- 2020 アジア太平洋大会 銅賞

業務用として 2010 年に発売された同製品を
2020 年アジア太平洋大会にて小売り用荷姿にて
製造し、銅賞を受賞しました。



*高品質なチョコレートを認定する国際的な品評会

アンセム北海道ピュアホワイトをベースに使用したタブレットが 2020 年アジア太平洋大会にて受賞しました



スペキュラース Speculaas

White chocolate bars with inclusions or pieces 部門
2020 アジア太平洋大会 銅賞

アンセム北海道ピュアホワイトにスパイスをブレンドし、ベルギー伝統焼き菓子スペキュロス(シナモン、カルダモン、レモン、クローブなどのスパイスを使用したビスケット)をトッピングしたタブレット。

Speculaas スペキュラース : 原材料

- ◆ アンセム北海道ピュアホワイト200g
- ◆ スペキュロスパウダー.....4g
- ◆ スペキュロスクッキー*.....QS

※スペキュロスクッキー : 原材料

- ◆ バター 250g
- ◆ グラニュー糖 149g
- ◆ 塩 1.6g
- ◆ スペキュロスパウダー 12g
- ◆ ベーキングパウダー 5g
- ◆ 全卵 53g
- ◆ 薄力粉 320g

製法 アンセム北海道ピュアホワイトのテンパリングをとり、スペキュロスパウダーを加えて混ぜ合わせる
モールドに流しスペキュロスクッキーを載せ、20℃で一晩冷やし固める



実橘茶(みきちゃ) Miki Cha

White chocolate bars with an infusion or flavouring 部門
2020 アジア太平洋大会 銀賞

アンセム北海道ピュアホワイトをベースに、和紅茶パウダー、日本のスパイスである山椒と柚子をブレンドした、和風チャイをイメージしたタブレット。

Miki Cha 実橘茶 : 原材料

- ◆ アンセム北海道ピュアホワイト200g
- ◆ デオドライズドココアバター5g
- ◆ 和紅茶パウダー10g
- ◆ 柚子パウダー1.5g
- ◆ 仁淀川山椒0.18g

製法 1. 仁淀川山椒をフードミルで粉砕する
2. ①に和紅茶パウダー・柚子パウダーを加えて混ぜ合わせる
3. アンセム北海道ピュアホワイト・デオドライズドココアバターを
4. ③をモールドに流し、20℃で冷やし固める
40℃に溶かし②を加えてダマにならないように混ぜテンパリングをとる

Follow Me!



大東カカオ株式会社

〒153-0064 東京都目黒区下目黒2丁目3-23
https://www.daitocacao.com



〈お問い合わせ〉 営業本部 / TEL: 03-3492-2288 北海道営業所 / TEL: 011-867-2780 中部営業所 / TEL: 052-209-6920
関西営業所 / TEL: 06-6304-5111 九州営業所 / TEL: 092-718-8524



ANTHEM

PURE ECUADOR

アンセム ピュアエクアドル



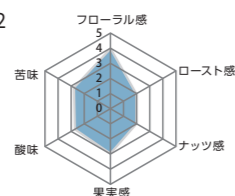
賞味期限 540日

荷姿 1kg × 5、5kg × 2

カカオ分 65%

規格 チョコレート

香料不使用



相性の良い素材

和素材、紅茶、ハーブ、アプリコット 等

製品特徴

最高品質のエクアドル ハシエンダビクトリア(ビクトリア農園) アリパ種カカオ豆を使用しております(カカオマス中)。アリパ種はカカオの中でも原生種に近いとされ、希少価値の高いエクアドル固有の品種です。また、作業性の良い粘度となっているのも特徴です。本製品では、カカオ豆本来の味を感じられるよう香料は使用していません。

焙煎特徴

アリパ種の繊細で華やかな風味を壊さぬよう温度帯と時間を細かく管理しました。

風味特徴

トップからミドルにかけて程よい甘味とともにエレガントで華やかな香りが広がっていきます。そしてミドルからラストにかけて繊細な酸味と調和のとれたカカオの風味による優雅な香りを楽しんでいただけます。

PURE DOMINICAN Rep.

アンセム ピュアドミニカ共和国



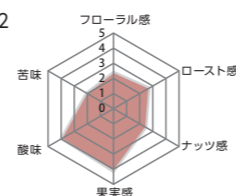
賞味期限 540日

荷姿 1kg × 5、5kg × 2

カカオ分 65%

規格 チョコレート

香料不使用



相性の良い素材

エキゾチックフルーツ、洋酒、カシス 等

製品特徴

ドミニカ共和国より当社が指定した発酵・乾燥条件のオリジナルのカカオ豆を調達し、使用しております(カカオマス中)。更に砂糖は昔ながらの鉄釜で炊き上げられたブラウンシュガーを使用(砂糖中70%)。作業性の良い粘度となっているのも特徴です。本製品ではカカオ豆本来の味を感じられるよう香料は使用していません。

焙煎特徴

カカオ豆の特徴である濃厚で深い味わいが際立つよう従来よりも浅煎りで焙煎しています。

風味特徴

ココのある甘みと豊かなカカオ感から始まり、ミドルにかけて力強くもスッキリとしたレーズン調の酸味が広がります。そしてラストにむけて重厚なカカオの風味がひろがり心地よい余韻が残ります。

ANTHEM



厳選した素材が奏でる“贅沢な逸品”

新たにシングルオリジンチョコレート*がラインナップ

PURE ECUADOR

ピュアエクアドル

cacao 65%

PURE DOMINICAN Rep.

ピュアドミニカ共和国

cacao 65%



カカオ

大東カカオはレインフォレスト・アライアンスと共に活動しています

サステナブルの観点から責任ある調達を支援しています。この商品を購入することで、人と自然のより良い未来のために森林の保護や労働環境や権利の向上などに取り組む生産者の持続可能な農業を支援することに繋がります。

※詳しくはwww.rainforest-alliance.org/lang/jaをご覧ください。

※認証マークほかレインフォレスト・アライアンスの商標使用については事前の使用申請と承認が必要です。

各製品のカカオマスに使用するカカオ豆は単一の産地より収穫しております。

産地ごとの風味を最大限に引き出しているため、カカオ豆の収穫時期毎に変化する風味をお楽しみいただけます。

大東カカオ株式会社

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 2-3-23 Tel. 03-3492-2288 (営業本部) <https://www.daitocacao.com>
北海道営業所 / Tel. 011-867-2780 中部営業所 / Tel. 052-209-6920 関西営業所 / Tel. 06-6304-5111 九州営業所 / Tel. 092-718-8524

DAITOCACAO CO., LTD.

※単一産地のカカオ豆(カカオマスとして)使用

PURE ECUADOR アンセム ピュアエクアドル

recipe

ショコラ アブリコ

Chef's Point

アブリコットの酸味とエクアドル産カカオの優雅な香りがそれぞれを引き立てあうよう組み立てました。艶やかなオレンジ色とチョコレートプレートのコントラストはショーケースでも目を引く仕上がりです。



●ビスキー ショコラ	370×270×H40	1台分
パート ダマンド	77g	作り方
全卵	220g	1. 全卵、グラニュー糖を合わせ35℃に調温する
グラニュー糖	137g	2. パート ダマンドを1.で伸ばし立てる
薄力粉	104g	3. 粉類を加える
ココアパウダーKV	11g	4. バター、チョコレートを合わせ溶かしたものを加える
バター	27g	
アンセム ピュアエクアドル	55g	
	焼成:コンベクションオープン	190℃ 6分
●アンビバージュ	作り方	
シロップ30度(水100 砂糖135)	100g	1. 全てを混ぜ合わせる
アブリコット リキュール	50g	
水	50g	

●キャラメル アブリコット	作り方	
アブリコット ビューレ	127g	1. ビューレ、生クリームを温める
生クリーム(乳脂肪分35%)	62g	2. グラニュー糖をキャラメリゼし1.を加える
グラニュー糖	79g	3. 溶かしたチョコレートに2.を加える
スペリオールソフブラン	144g	4. バターを加える
バター	79g	5. アブリコットリキュールを加える
アブリコット リキュール	11g	
●ムース ショコラ キャラメル	作り方	
生クリーム(乳脂肪分35%)*1	148g	1. グラニュー糖、生クリーム*1でキャラメルを作る
卵黄	36g	2. 卵黄を加え、アングレースを炊く
グラニュー糖	64g	3. チョコレートと合わせ、生クリーム*2を2回に分けて加える(43℃合せ)
アンセム ピュアエクアドル	216g	
生クリーム(乳脂肪分35%)*2	444g	
●ジュレ アブリコ	作り方	
アブリコット ビューレ	374g	1. グラニュー糖の一部とペクチンを合わせる
グラニュー糖	82g	2. アブリコットビューレ、水あめ、残りのグラニュー糖を合わせ、火にかける
水あめ	10g	3. 1.を加え沸騰させる
ペクチンNH	6.7g	
●パニラのナバージュ	作り方	
水	50g	1. 水、パニラを沸騰させる
パニラ	QS	2. ナバージュに加え、30℃に調温して使用する
非加熱ナバージュヌートル	500g	
●デコレーション		
アンセム ピュアエクアドル	QS	
●モンタージュ		
逆さ仕込みジュレアブリコ、ムースショコラ、キャラメルアブリコット、ビスキーショコラの順番で組み立てる		

テリーヌ エクアドル

Chef's Point

常に人気のあるテリーヌのレシピです。アンセムピュアエクアドルはカカオ分65%ながら華やかで食べやすいのでテリーヌに使用しました。工程は簡単ですが高級感を演出することが出来、付加価値のある商品として販売することが可能です。



●アバレイユ テリーヌ	2.5×9.5×H2.3	60g/本
アンセム ピュアエクアドル	135g	作り方
カカオマスQM-P	18g	1. チョコレートとバターと一緒に溶かす(50℃)
有塩バター	30g	2. 全卵、グラニュー糖、パニラを合わせる
無塩バター	83g	3. 1.に2.を少しずつ加える
グラニュー糖	78g	
全卵	136g	焼成:平窯(湯煎焼き)
パニラ	1g	上火125℃ 下火115℃ 20分
●デコレーション		
ココアパウダーKV	QS	

PURE DOMINICAN Rep. アンセム ピュアドミニカ共和国

recipe

ブルゴーニュ

Chef's Point

ドミニカの持つフルーティーさとカカオ感をシンプルに味わってもらいたかったためシュークリームに使用しました。今までにないチョコレートカスタードを感じていただけます。カシスだけでなく他のフルーツでもお勧めです。



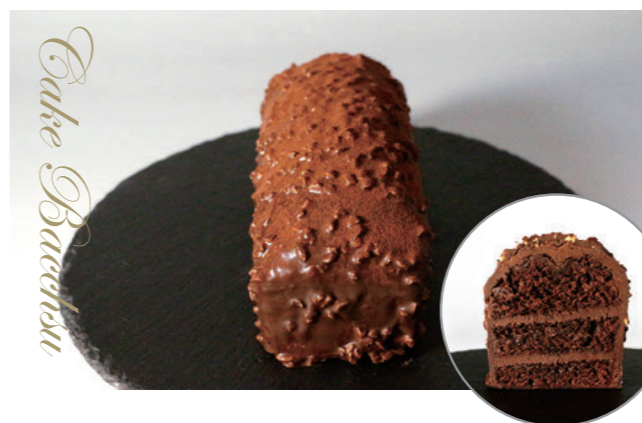
●クラクラン	作り方	
バター	100g	1. バター、カソナードを混ぜる
カソナード	100g	2. 粉類を加える
中力粉	118g	3. ひとまとめにし、一晩おき使用する
ココアパウダーKV	8g	伸し1.75mm 抜き型 5cm
●パータ シュー口金9番	1個18g	作り方
水	160g	1. バター、グラニュー糖、塩、水、牛乳を沸騰させる
牛乳	160g	2. 粉類を加える
バター	160g	3. 全卵を数回に分け加える
グラニュー糖	6g	
塩	4g	
中力粉	160g	焼成:平窯170℃~180℃ 約40分
ココアパウダーKV	15g	
全卵	280g	

●クレーム ショコラ コム シャンティエ	作り方	
生クリーム(乳脂肪分35%)*1	125g	1. 生クリーム*1、転化糖、水あめを沸かす
転化糖	15g	2. 溶かしたチョコレートに1.を加える
水あめ	15g	3. 冷たい生クリーム*2を加える
スペリオールラクテ	169g	
アンセム ピュアドミニカ共和国	5g	
生クリーム(乳脂肪分35%)*2	325g	
●クレーム パティシエール ショコラ	作り方	
牛乳	42g	1. 牛乳、生クリーム、グラニュー糖半量、
生クリーム(乳脂肪分35%)	75g	バニラビーンズを合わせ、火にかける
グラニュー糖	100g	2. 卵黄とグラニュー糖半量をよくすり混ぜる
バニラビーンズ	0.5g	3. 粉を加える
卵黄	150g	4. 漉しながら1.に加え炊く
薄力粉	30g	5. 火からおろしチョコレートを加え、冷ます
アンセム ピュアドミニカ共和国	150g	
●クレーム ブルゴーニュ	作り方	
クレーム パティシエール ショコラ	240g	1. クレーム パティシエール ショコラをよくほぐす
生クリーム(乳脂肪分42%)	30g	2. 生クリームと合わせる
●カシス ジャム	作り方	
カシスビューレ	223g	1. グラニュー糖の一部とペクチンを合わせる
水あめ	27g	2. カシスビューレ、水あめ、残りのグラニュー糖を
グラニュー糖	106g	合わせ、火にかける
ペクチンNH	1.65g	3. 1.を加え、Brix58まで炊く
●デコレーション		
ココアパウダーKV	QS	
●モンタージュ		
1. シューが焼けたら上面に穴をあける		
2. クレーム ブルゴーニュを絞り入れる		
3. カシスジャムを入れる		
4. クレーム ショコラ コム シャンティエを絞る		
5. ココアパウダーKVでデコレーションをする		

ケーキ バキュース

Chef's Point

洋酒を力強く効かせ、古典的ながら新しさを感じるレシピに仕上げました。ドミニカ豆の重厚さと洋酒との相性の良さを感じていただけたらと思います。



●ケーキ ショコラ	底面15.5×5.5×H6.5 分割250g 2本分	
全卵	117g	作り方
グラニュー糖	165g	1. 全卵、グラニュー糖を合わせ立てる
中力粉	72.5g	2. 粉類を合わせ1.に加える
ベーキングパウダー	2.5g	3. 40℃に温めた生クリームを加える
ココアパウダーKV	29g	4. 40℃に調温したバターを加える
アーモンドプードル	12.5g	5. 40℃に調温したチョコレートを加える
生クリーム(乳脂肪分35%)	35g	
バター	47.5g	焼成:コンベクション 160℃ 27分
アンセム ピュアドミニカ共和国	47.5g	

●ガナッシュ ドミニカ	2本分	作り方
生クリーム(乳脂肪分35%)	220g	1. 生クリーム、転化糖を沸騰させる
転化糖	33g	2. チョコレートに加える
アンセム ピュアドミニカ共和国	180g	3. バターを加える
バター	20g	4. コニャックを加える
コニャック	18g	5. 20度に一晩おく
●グラサージュ ショコラ	作り方	
パータグラッセ ディアス	250g	1. チョコレートを合わせ溶かす
アンセム ピュアドミニカ共和国	100g	2. 太白ごま油を加える
太白ごま油	20g	3. アーモンドを加える
アーモンドダイズ(ロースト)	100g	4. 40℃で使用する
●アンビバージュ	45g/本	作り方
シロップ30度(水100 砂糖135)	90g	1. 全てを混ぜ合わせる
コニャック	67.5g	
ラム	22.5g	
●デコレーション		
ココアパウダーKV	QS	
●モンタージュ		
1. ケーキショコラを3等分にスライスし、アンビバージュする		
2. ガナッシュを口金5番で絞る		
3. モンタージュし、ケーキ全体をガナッシュでナッペする		
4. 冷蔵庫で冷やし固める		
5. 常温に戻した後グラサージュをかけ、ココアパウダーでデコレーションをする		