

国際的な品評会で受賞したチョコレートを、
味はそのままに業務用として使いやすくアレンジしました*1

*1 アンセム 北海道リッチミルクは受賞品の物性を改良し、作業性を向上させました。

HOKKAIDO RICH MILK

カカオ分 43%

製品名 アンセム 北海道リッチミルク

口にひろがる北海道産全粉乳の濃厚なミルク感。
ベネズエラ産とガーナ産のカカオマスの良さを引き出した、こだわりのブレンドのミルクチョコレートです。



パッケージはイメージです



規格	チョコレート
製品コード	EL045ABT3
荷姿	1kg袋 × 5
賞味期限	365日 カットサイズ 約10×10×5mm
保存方法	急激な温度差を避け、湿度の少ない25℃以下の冷暗所に保存

HOKKAIDO PURE WHITE

カカオ分 37%

製品名 アンセム 北海道ピュアホワイト

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た、コクのあるミルク感を贅沢に味わうことができるホワイトチョコレートです。



パッケージはイメージです



規格	チョコレート
製品コード	ER071ABT3
荷姿	1kg袋 × 5
賞味期限	365日 カットサイズ 約20×20×5mm
保存方法	急激な温度差を避け、湿度の少ない25℃以下の冷暗所に保存

用途

- 型抜き
 ガナッシュ
 コーティング
 ムース
 練り込み
 氷菓
 デコレーション
- ◎最適 ○推奨

その他アンセムシリーズ

アンセム ジャンドゥヤノワゼット

荷姿: 1kg×4
規格: チョコレート



アンセム プラリネノワゼット

荷姿: 1kg×6
規格: ハーゼルナッツ加工品



ANTHEM



厳選した素材が和する“贅沢な逸品”
アンセムシリーズに新たなラインナップ

HOKKAIDO RICH MILK
北海道リッチミルク cacao 43%

HOKKAIDO PURE WHITE
北海道ピュアホワイト cacao 37%

インターナショナルチョコレートアワード*2 2016 受賞

*2 高品質なチョコレートを認定する国際的な品評会



HOKKAIDO RICH MILK 41%
北海道リッチミルク (cacao 41%)

Plain/origin milk chocolate bars
(プレーン/オリジンミルクチョコレート部門)
アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞
ロンドン世界大会 銅賞



HOKKAIDO PURE WHITE
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)
アメリカ&アジア太平洋大会 銅賞
ロンドン世界大会 銅賞

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) <http://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.

パティスリー・ノリエット 永井紀之 シェフ



アンセムシリーズについて

北海道リッチミルクも北海道ピュアホワイトもとてもクリーミーですね。ミルクリーな商品を作りたい場合、このチョコレートを使うことでまろやかで美味しいものになるのではないのでしょうか。また、どちらもフルーツと相性が良いと思います。物性に関しては、流動性があり使い勝手も良く、飾りにも使用しましたが艶が綺麗に出ました。



Baton Passion Mangue

● Daquoise Coco		作り方
卵白	100g	1. 卵白、砂糖でメレンゲを立てる
砂糖	34g	2. 粉糖、アーモンドブードル、薄力粉、ココナッツファインを加える
粉糖	67g	
アーモンドブードル	36g	
薄力粉	19g	
ココナッツファイン	72g	

● Biscuit D'amande		作り方
ローマジパン	375g	1. ローマジパン、トレモリン、トレハロース、砂糖を合わせる
トレモリン	25g	2. 卵黄、全卵を加える
トレハロース	75g	3. 薄力粉を加える
砂糖	150g	4. 卵白と砂糖でメレンゲを立てる
卵黄	10g	5. 1.と4.を合わせる
全卵	3g	
薄力粉	300g	
卵白	300g	
砂糖	60g	

● Gelée Fruits Rouge		作り方
フランボワーズビュール	250g	1. フランボワーズビュール、砂糖を加熱する
砂糖	150g	2. ゼラチンを加える
ゼラチン	6g	3. メランジェフリュイールージュと合わせる
メランジェ フリュイールージュ	375g	

● Mousse Chocolat Blanc		作り方
牛乳	225g	1. 牛乳を沸かす
卵黄	3g	2. 卵黄と合わせ、アングレーズを炊く
ゼラチン	6.5g	3. ゼラチンを加える
アンセム北海道ピュアホワイト	258g	4. アンセム北海道ピュアホワイトに3.を加え、乳化させる
生クリーム(35%)	725g	5. 立てた生クリームを加える

● Nappage Chocolat Blanc		作り方
牛乳	200g	1. 牛乳を沸かす
ゼラチン	10g	2. ゼラチンを加える
アンセム北海道ピュアホワイト	300g	3. アンセム北海道ピュアホワイトに2.を加え、乳化させる
ミロワール ヌートル	350g	4. ミロワール ヌートルと合わせる

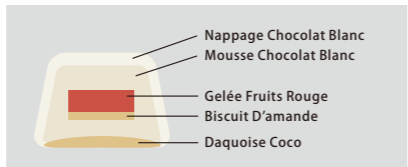
● Biscuit D'amande Chocolat (6取1枚分)		作り方
ローマジパン	375g	1. ローマジパン、トレモリン、トレハロース、砂糖を合わせる
トレモリン	25g	2. 卵黄、全卵を加える
トレハロース	75g	3. 薄力粉、ココアパウダー-KVを加える
砂糖	150g	4. 卵白と砂糖でメレンゲを立てる
卵黄	10g	5. 1.と4.を合わせる
全卵	3g	
薄力粉	260g	
ココアパウダー-KV	60g	
卵白	300g	
砂糖	60g	

● Ganache Passion Mangue		作り方
パッションビュール	460g	1. パッションビュール、マンゴービュール、トレモリンを加熱する
マンゴービュール	200g	2. アンセム北海道リッチミルクに加え、乳化させる
トレモリン	50g	3. バター、トロピカルリキュールを加える
アンセム北海道リッチミルク	1600g	
バター	60g	
トロピカルリキュール	60g	

- 作り方 【仕上げ】
1. ガナッシュに流動性がある状態で組み立てる(32℃程度)
 2. 一晚寝かせ、カットする
 3. 周りにガナッシュを塗る
 4. 北海道リッチミルクでコーティングをする



Rouge Blanche



【店舗情報】

パティスリー・ノリエット
営業時間 10:00~19:00
定休日:水曜、第一・第三火曜
東京都世田谷区赤堤5-43-1
Tel.03-3321-7784



レシピのコンセプトについて

チョコレートのおいしさを感じられるようなレシピを作りました。チョコレートのリッチな乳感と相性のいい酸味のあるフルーツを使用しています。

「Baton Passion Mangue」は夏をイメージしています。北海道リッチミルクとマンゴー等南国のフルーツを合わせた茶色と黄色の明るいイメージの色彩です。ハイミルクのチョコレートも組み合わせ次第で爽やかに食べることが出来ます。

「Rouge Blanche」は赤と白のコントラストを鮮やかに仕上げました。フランボワーズ等の赤いフルーツの酸味によりキレがよく、こちらも飽きのこない味となっています。

パティスリー・キャロリーヌ 中川二郎 シェフ

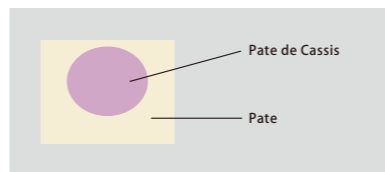


アンセムシリーズについて

北海道リッチミルクはチョコレートらしい香りもありつつ、ミルク感もあります。今回は柑橘と合わせましたが、調和がとれた柔らかい風味になりました。北海道ピュアホワイトは香り豊かなミルク感がありつつ、スッキリとした味わいのチョコレートです。日本のメーカーらしいフレッシュさを感じました。それぞれ使用する際には、折角の乳の香りを損なわないためにもあまり高い温度で扱わない方がいいと思います。



Nuit blanche



● Pate (45mm×100mm×55mm パウンド型 5台分 1台 150g)		作り方
脱脂粉乳	7.5g	1. 脱脂粉乳、バター、サラダ油、北海道ピュアホワイトを45℃に溶解する
バター	104g	2. 常温の卵類を混ぜ合わせ、乳化させる
サラダ油	104g	3. トレハロース、薄力粉、レモンペーストを加える
アンセム北海道ピュアホワイト	308g	4. ヴァニラエッセンスを加える
全卵(ホワイト)	150g	
卵黄(ホワイト)	180g	
トレハロース	15g	
薄力粉	12g	
レモンペースト	20g	
ヴァニラエッセンス	QS	

● Pate de Cassis (フレキシパン 10個分)		作り方
パート	100g	1. 常温のカシスビュールをパートと混ぜる
カシスビュール	20g	2. φ3cm半球型のフレキシパンに流し冷凍する
		3. 固まったら2つを合わせ、球型にする

- 作り方 【仕上げ】
1. 型にパートを流し入れ、カシスの球を2個置く
 2. 天板に湯を流し、型を置く
 3. 180℃のオーブンで約40分蒸し焼きする



Triangle

● Biscuit Fragilité Chocolat (60×40 1枚分)		作り方
卵黄	80g	1. 卵黄、全卵、グラニュー糖、トレモリンを泡立てる
全卵	48g	2. 卵白、グラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを作る
グラニュー糖	80g	3. 1に少しのメレンゲを加え、粉類を混ぜ合わせる
トレモリン	8g	4. 清見ゼストを加え、残りのメレンゲを混ぜ合わせる
卵白	120g	5. 天板に流し平らにし、220℃のオーブンで約8分間焼成する
グラニュー糖	40g	
アーモンドブードル	96g	
ノワゼットブードル	64g	
ココアパウダー-KV	16g	
清見ゼスト	1個分	

● Crème Anglaise		作り方
牛乳	496g	1. 牛乳、清見ゼスト、ヴァニラを沸騰直前まで温める。
清見ゼスト	1個分	2. 卵黄、砂糖、トレハロースを混ぜる
ヴァニラ	1/2本	3. 2に1を加え、混ぜ合わせる
卵黄(20%加糖)	300g	4. 3をとろみがつくまで温める(85℃まで)
砂糖	70g	
トレハロース	80g	

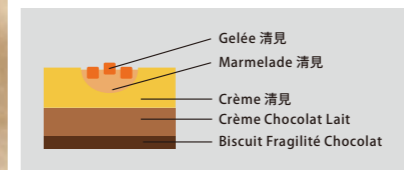
● Crème 清見		作り方
クレームアングレーズ	280g	1. 煮あがったアングレーズを刻んだアンセム北海道ピュアホワイトとふやかしたゼラチンに注ぎ、乳化させる
アンセム北海道ピュアホワイト	94g	2. 80℃に殺菌した、清見果汁を混ぜ合わせ、30℃に冷ます
ゼラチン	11g	3. 7分立てにした、生クリームと混ぜ合わせる
清見果汁	220g	
生クリーム(40%)	280g	

● Crème Chocolat Lait		作り方
クレームアングレーズ	468g	1. 煮あがったアングレーズを刻んだアンセム北海道ピュアホワイトとふやかしたゼラチンに注ぎ、乳化させ38℃に冷ます
アンセム北海道リッチミルク	454g	2. 7分立てにした生クリームと混ぜ合わせる
ゼラチン	10g	
生クリーム(40%)	540g	

● Marmelade 清見		作り方
清見皮	100g	1. 清見の皮を千切りにし、柔らかくなるまで湯がく
清見果汁	50g	2. 果汁、トレハロース、グラニュー糖、ペクチンを加え、煮る
トレハロース	60g	3. フードプロセッサーでペースト状にする
グラニュー糖	40g	
ペクチンジャムベース	3g	

● Gelée 清見		作り方
清見果汁	250ml	1. 全てを手鍋に入れ、90℃に加熱する
グラニュー糖	25g	
トレハロース	25g	
パールアガーゴールド	6g	

- 作り方 【組み立て】(φ6cm×5cm 三角型 30個)
1. φ3cm半球のフレキシパンの裏に型を並べる
 2. クレーム清見を型半量に流し入れ、冷やし固める
 3. クレームショコラレを型9分目に流し、ビスキュイを置き、冷やし固める
 4. 表面にオレンジ色のカカオバター(10%サラダ油を加えたもの)を吹き付け、型から外す
 5. くぼみにマルムラードを5g絞り入れ、ジュレをおく
 6. アンセム北海道リッチミルクの飾りを置く



【店舗情報】

パティスリー キャロリーヌ
営業時間 10:00~19:30
定休日:祝日を除いた水曜日
東京都練馬区春日町6-10-28
Tel.03-3926-0711



レシピのコンセプトについて

「Nuit blanche」は白夜をイメージした焼き菓子です。見た目に興味をそそっていただけるよう、サイドにも模様を入れてエキゾチックに仕上げました。冷たくするとよりミルク感がわかるためチルド販売もおすすめです。逆にレンジで温めてもおいしいと思いますし、食べ方を選べることができるレシピです。

「Triangle」は日本固有の清見という柑橘と合わせ、濃厚にし過ぎずチョコレートの持つミルク感を大事にしました。和素材というと抹茶や柚子が有名ですが、日本にはまだまだ面白い素材があります。その一つが柑橘だと思います。柑橘とチョコレートは王道な組み合わせですが、いろいろな表現が出来る可能性を持っています。例えば伊予柑やデコポンに変えても面白いですね。