PRODUCT

常 A A A A I







九九十公100 0	カカオマス・ココアバター	р3
カカオ分100%原料	ココアパウダー	р4
	アンセムシリーズ	р5
	クーベルチュール スペリオール	р7
	クーベルチュール	р9
チョコレート	純良チョコレート	p10
	砂糖不使用チョコレート	p11
	クーベルチュール マテリエート	p12
	チョコレート基礎知識/練り込み製品比較	p13
	ノーテンパリング パータグラッセ	p14
コーティング	洋生シリーズ/コーティングスイート	p15
J-7127	アグラージュ	p16
	インプレ	p17
	包 餡	p18
スペシャリティ	練り込み	p19
	焼き残り	p20
デコレーション	デコレーション用チョコレート	p21

CACAO MASS / COCOA BUTTER

カカオマス・ココアバター

製品案内

厳選された豆と独自のロースト技術によって生まれた ピュアなカカオマス・ココアバター。

カカオマスQM-P(クイックメルト)

LBCT※ ラインによってローストされたカカオマス。 溶けやすいクイックメルトタイプ。

賞味期限 730日 荷姿 15kg(7.5kg×2) / 1kg×10





Low Bacteria .and. Color Treatment 低菌化と色調調整処理を行って 均質化したカカオマスを造るライン

ココアバター箱入り

カカオ由来の香りと色が残るナチュラルタイプのココアバター。 チョコレートの粘度調節にもお使いいただけます。

賞味期限 730日 荷姿 15kg×1



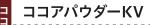
デオドライズドココアバター(Dココアバター)

デオドライズ(脱臭・脱色)されたココアバター。 合わせる素材の味と香りを活かしたい場合におすすめです。

賞味期限 365日 荷姿 1.2kg×6







ココアバター分21~23%。

鮮やかな赤みを帯びたハイファットタイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 2.5kg×4







ココアパウダーKA

ココアバター分22~24%。

ナチュラルな色合いのハイファットタイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 2.5kg×4 / 1kg×8







ココアバター



ブラックココアパウダーS

ココアバター分10~12%。

少量でも色が付きやすい、濃黒色タイプ。

賞味期限 365日 荷姿 15kg×1 / 1kg×8











ノンウエットココア

チルド商品に使用してもなきにくい、 水分・油分浸透防止タイプ。

賞味期限 365日 荷姿 1kg×10









アンセム ピュアエクアドル *

エクアドル ハシエンダビクトリア(ビクトリア農園)アリバ種カカオ豆を使用(カカオマス中)。

エレガントで華やかな風味のスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 10kg(5kg×2) / 1kg×5







ココアバター分

アンセム ピュアドミニカ共和国 *

ドミニカ共和国のカカオ豆(カカオマス中)とブラウンシュガー(砂糖中70%)を使用。

濃厚でコクのあるレーズンような果実感が特徴のスイートチョコレート。

賞味期限 540日 荷姿 10kg(5kg×2) / 1kg×5







カカオ分 ココアバター分

アンセム 北海道ピュアホワイト

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

※北海道産生乳使用(全粉乳中)、北海道産てん菜使用(砂糖中)

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×5





カカオ分(ココアバター分)

「アンセム 北海道ピュアホワイト」こだわりの北海道素材



ミルク(全粉乳として使用)と砂糖は北海道産のみを使用。北海道産の生乳を使用した全粉乳をもちいることで、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、北海道産のてん菜を使用したビート糖の優しい甘さがミルクの風味を際立たせます。

用途別推奨表

製 品 名	カカオ分	ガナッシュ	コーティング (エンローバー適性)	モールド (ムラージュ)	ムース	練り込み	飲料	冷菓	おすすめ組み合わせ素材
アンセム ピュアエクアドル	65	•••	••	•••	•••	••	•	•••	和素材、紅茶ハーブアプリコット
アンセム ピュアドミニカ共和国	65	•••	•••	•••	•••	••	••	•••	エキゾチックフルーツ、洋酒カシス
アンセム 北海道ピュアホワイト	37	•••	••	•••	•••	••	•	•••	柑橘などの黄色果実、紅茶、ミルク

●●● 最適 ●● 優 ● 可 ※ ■ 色付きは特に推奨するものです。

AWARDS

インターナショナルチョコレートアワード 受賞

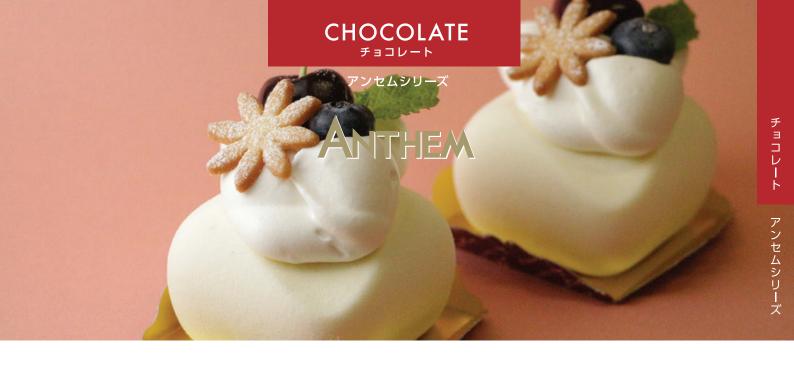


2016年アメリカ&アジア太平洋大会、2016年ロンドン世界大会にて銅賞を受賞したチョコレートを味はそのままに業務用として使いやすくアレンジしました。

2016 BRONZE



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





独自のローストにより香ばしさを持たせたノワゼットペーストとミルク チョコレートをバランスよく調和した存在感のあるジャンドゥヤ。 ヘーゼル30%

賞味期限 365日 荷姿 1kg×4



テンパリング推奨温度

溶解温度 45℃

下降温度 22~23℃ 調整温度 25~26℃



用途別推奨表

製 品 名	ムース	ボンボン	練り込み
アンセムジャンドゥヤノワゼット	•••	•••	•••
アンセムシャントラヤンワセット	•••	•••	-

●●● 最適 ●● 優

インターナショナルチョコレートアワード 受賞



本製品をタブレット品に成形したものが2020年 2020年アジア太平洋大会および2020-2021年 世界大会にて銅賞を受賞。

味はそのままに業務用としてそのままの味をお 楽しみいただけます。

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部門) 2020年アジア太平洋大会 銅賞 2020-2021年世界大会





インターナショナル チョコレートアワード 2012年にイギリス・アメリカ・イタリアの団体(個人)によりスタートした、独立したチョコレートの品評会。 小規模生産者からカカオ栽培農家のサポート、市場の発展と開拓を目的としている。出品されたチョコ レートは、ヨーロッパ、アメリカ、アジアなどの世界各地での審査・大会を経て世界大会で金賞・銀賞が決 められる。部門は主に、板チョコレート、ボンボンショコラ、チョコレートペースト、チョコレートドリンクに サロン・デュ・ショコラ日本公式サイトより 別れている。











■カカオ豆主要原産国について カカオマスとして使用。原料事情により変更となる可能性があります。









製 品 名		_ コーティング		
表品も	溶解温度 ※1	下降温度 ※2	調整温度 ※3	(エンローバー適正)
スペリオール エクアトゥール				••
スペリオール ヴェルジェ	# 550°C	約28~29℃	約30~31℃	•••
スペリオール プラティーク	約50℃			•••
スペリオール フォンセ				••
スペリオール ラクテ	約45℃	#425 27°C	%h20°C	••
スペリオール レガール	#145 C	約25~27℃	約29℃	••
スペリオール ソワブラン	約40℃	約25~27℃	約29℃	••
スペリオール メルブラン	#1/40 C	#J25~27 C	ポリ29 し	•

※1 最初にチョコレートを溶かす温度。※2 冷ます温度。※3 再び湯煎にかけて温める際の温度。■温度は目安ですので、作業環境により変動することがあります。2020年8月時点











用涂別推奨表

■カカオ豆主要原産国について カカオマスとして使用。原料事情により変更となる可能性があります。

/II/E/JIIIE/SC									
製品名	カカオ分	ガナッシュ	コーティング (エンローバー適性)	モールド (ムラージュ)	ムース	練り込み	飲料	冷菓	おすすめ組み合わせ素材
スペリオール エクアトゥール	70	•••	•••	••	•••	•••	•••	•••	グレープフルーツ、オレンジ、アプリコット、コーヒー
スペリオール ヴェルジェ	66	•••	•••	••	•••	••	••	•••	赤色果実、グリオット、ワイン、スミレ、イチジク、オレンジ
スペリオール プラティーク	56	•••	•••	••	•••	••	•	••	ナッツ、クルミ、キャラメル、スパイス、コーヒー
スペリオール フォンセ	55	•••	••	••	•••	••	••	••	バニラ、ナッツ、スパイス、ハーブ
スペリオール ラクテ	38	••	••	••	•••	••	•	••	キャラメル、ナッツ、アプリコット、マンゴー、コーヒー、バナナ
スペリオール レガール	38	•••	••	••	•••	••	•	••	オレンジ、アプリコット、ナッツ、パッションフルーツ
スペリオール ソワブラン	35	•••	••	••	•••	••	•	••	南国系フルーツ、オレンジ、抹茶、紅茶、お酒
スペリオール メルブラン	35	•••	•	••	•••	••	•	•••	いちご、ミルク、抹茶、アーモンド、コーヒー

スイート ミルク ホワイト ●●● 最適 ●● 優 ※ 色付きは特に推奨するものです。











セレクショーネ ニービーンズをブレンドした香り高い風味

フレーバービーンズをプレンドした香り高い風味が特徴。 使いやすい500gの板チョコレート。









純良チョコレートとは

チョコレート公正競争規約によって定義されている"純チョコレート生地"の基準を満たしたチョコレートです。









商品名		コーティング		
160 HH .FH	溶解温度※1	下降温度※2	調整温度※3	(エンローパー適性)
スイートチョコレート純良				
スイートチョコレートQM	約50℃	約28~29℃	約30~31℃	•
スイートチョコレートフレーク				

2020年8月時点

※1 最初にチョコレートを溶かす温度。 ※2 冷ます温度。 ※3 再び湯煎にかけて温める際の温度。
■温度は目安ですので、作業環境により変動することがあります。

■おすすめ用途

原材料の特性より練り込みにご使用いただくと、 しっかりとした味が出ます。

※2023 年 9 月以降製造分より365 日から 540 日に変更

砂糖ゼロ(0) 糖類ゼロ(0) カカオ分57%のダークチョコレート

製品の3つのポイント

Point 1

砂糖の代わりに糖アルコールの"マルチトール"を配合

マルチトールはでんぷんから作る「マルトース」を原料とし ており砂糖に近い風味があることから採用しております。

Point 2

作業性は通常のチョコレートと同様

マルチトール以外の原料は他のチョコレート規格の製品 と同等の原料を使用しており、使い方も変わりません。

Point 3

3種のカカオをブレンドし、美味しさを追求

砂糖不使用でも美味しいチョコレートを目指し、カカオの 産地や焙煎にもこだわりました。



そのまま食べても美味しく、 素材として使うにも最適です。 砂糖不使用チョコとしてお使いただけます。



ZERO使用プリンの レシピはこちらから↓



ZERO

砂糖の代わりに糖アルコールのマルチトールを使用した、砂糖ゼロ (の)、糖類ゼロ(0)のダークチョコレート。砂糖を使用した一般的なチョコレートと同様にさまざまな用途にご使用いただけます。

賞味期限 365日 荷姿 1kg×5



37%

カカオ分

ココアバター



ZERO ▲は大東カカオ株式会社の 登録商標です(登録第554340号商標)。

Slim Chocolat (スリムショコラ)

一粒当たりの糖質量 約0.8g

SPECIAL Recipe

エコール・クリオロ サントス氏 監修

約50粒分 材料

• ZERO	335g
● 生クリーム(乳脂肪分38%)	516g
●液糖	20g
● カカオマス	64g
●水あめ	16g

- ~ピストレ~
- ZERO
- ココアバター

- ①生クリームと水あめ、液糖を合わせて沸騰させ、45℃ まで冷やす
- ②溶かしたZEROとカカオマスを45°Cにして①を入れて乳化させる
- ③35℃に調整したら型に流し、翌日まで冷蔵庫で固める
- ④分量外のZEROで裏面のみにシャブロネする
- ⑤好みの大きさにカットして冷凍庫で固めてバラバラにし、ピストレする

CHOCOLATE チョコレート

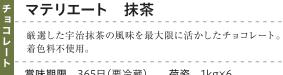
マテリエート

Materiate material couverture

素材(Material:マテリアル)

本来の風味を際立たせたチョコレート





賞味期限 365日(要冷蔵) 荷姿 1kg×6 39%

> 宇治抹茶 約 4.9% 配合

カカオ分(ココアバター分)

マテリエート ストロベリー ストロベリーの素材感をしっかりと感じられる果実感あふれる チョコレート。 賞味期限 365日(要冷蔵) 荷姿 1kg×6 35%



Recipe

シャンティー

[抹茶]材料

● 生クリーム(乳脂肪分35%)*1	186g
● トレモリン	20g
●水あめ	10g
● マテリエート抹茶	130g
● 生クリーム(乳脂肪分35%)*2	164g
●濃縮抹茶	4g

- ① 生クリーム1とトレモリン、水あめを沸かし溶かしたチョコレートに加える
- ② 冷たい生クリーム 2、濃厚抹茶を加え一晩寝かす

[ストロベリー] 材料

● 生クリーム(乳脂肪分35%)	380g
● マテリエートストロベリー	101 . 4g
● トレモリン	15.2g
●濃縮イチゴ果汁	6.3g
● レモン果汁	6.3g

- ① 生クリーム、トレモリンを沸かしチョコレートに加え、ガナッシュを作る
- ② 濃縮イチゴ果汁、レモン汁を加え一晩おく



CHOCOLATE

基礎知識

チョコレート及び準チョコレートの生地の組成

チョコレート及び準チョコレートの生地は、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ又はココアパウダーを原料として、必要により糖類、乳製品、他の食用油脂、香料等を加えたものであって、右の5種類に分類しています。

(※1)カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、 ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう。 (※2)脂肪分には、ココアバターと乳脂肪を含みます。

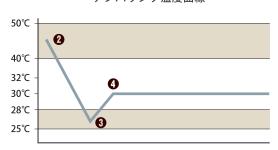
区分		チョコレート生地		準チョコレート生地			
成分	基本タイプ	カカオ分の代わりに 乳製品を使用したタイプ	ミルクチョコ レート生地	基本タイプ	準ミルクチョコ レート生地		
カカオ分(※1)	35%以上	21%以上	21%以上	15%以上	7%以上		
(うちココアバター)	(18%以上)	(18%以上)	(18%以上)	(3%以上)	(3%以上)		
脂肪分(※2)				18%以上	18%以上		
乳固形分	任 意	カカオ分とあわせて35%以上	14%以上	任 意	12.5%以上		
うち乳脂肪分	任 意	(3%以上)	(3%以上)	任 意	(2%以上)		
水 分	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下	3%以下		

全国チョコレート業公正取引協議会「チョコレートファンのあなたに | より抜粋

テンパリングの基本法

- チョコレートを細かく刻みボウルに入れる。 作業はチョコレートに水気が入らないように進める。
- ② 湯煎にかけ、チョコレートを40~50℃に保ち、完全 に溶かす。
- 3 10~15℃の水につけ、かき混ぜながらボウルの底に 薄くチョコレートが固まりかけてくるまで冷やし、 所定の温度まで下げる。
- ③ 湯煎に2~3秒つけ、素早く湯煎から外し、かき混ぜながらチョコレートの温度を2~3℃上げる(作業が終わるまでこの温度を保つ)。
- チョコレートが固まりだしたら●をくり返す。 チョコレートの温度が32℃以上になったら●から やりなおす。

テンパリング温度曲線



SPECIALTY

練り込み用製品比較

	ココアパウダー各種	カカオニーディングBHK	カカオペーストR	ショコラプードル バニーユ/ブランシュ
色合い	赤、茶、黒等	黒寄り	黒~茶	茶/白
物性	粉末	固形〜クリーム状〜液状 (温度により変化)	ペースト	粉末
添加タイミング	粉と同じ	油脂と同じ	油脂と同じ	粉と同じ
パウンドケーキ添加 色見本 (%は対全体量)	ココアパウダーKV 5%	5%	5%	バニーユ 5%
菓子パン添加 色見本 (%は対粉)	ココアパウダーKV 5%	5%	5%	バニーユ 5%



パータグラッセとは

当社のパータグラッセシリーズはナチュラルな色調と素材本来 の風味を生かした口どけの良さが特徴。最大限クーベルチュー ルに近づけた高級コーティングチョコレートです。テンパリング 作業は不要。さらに一度掛けできれいに仕上がります。

「使いやすさを追求 2kgトレー」

必要な分だけ小分けにしながらご使用頂ける 仕切り付きトレー。



※一部、該当荷姿がない製品がございます。

パータグラッセ ルッシュ

カカオ分の配合を極限まで高めたビタータ イプ。香料不使用。

賞味期限 365日 姿 2kg×3

30%

カカオ分

パータグラッセ ディアス

コクのある風味、美しい艶が特徴のスイート タイプ。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

18%

カカオ分

パータグラッセ レタージュ

濃厚なミルクとしっかりとしたカカオの香り を感じるミルクタイプ。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ リュクブラン

ミルク感を洗練したナチュラルな色味の ホワイトタイプ。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ フレーズ

ストロベリーパウダー使用。 ナチュラルな色味と苺の粒感が特徴。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ 抹茶

豊かな風味の厳選した宇治抹茶を使用。 着色料不使用。

賞味期限 365日

姿 5kg×1

パータグラッセ レモン

瀬戸内産レモン果汁パウダーを主体とした 爽やかな風味。着色料不使用。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

パータグラッセ キャラメル

カラメルのような上品で深みのある風味、色 味を追求。

賞味期限 365日

姿 5kg×1 / 2kg×3

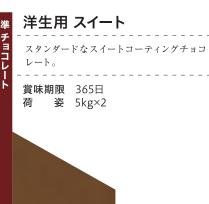
パータグラッセ きなこ

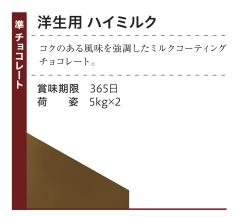
香り、味、舌触りを追求した「京碾(きょう び)ききな粉」を使用。着色料不使用。

賞味期限 365日 姿 5kg×1

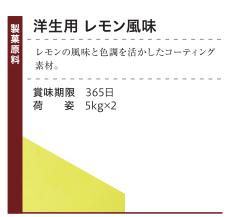


洋生用 ゴールド シャープな苦みのスイートコーティングチョコ 賞味期限 365日 荷 姿 5kg×2





洋生用 ホワイト スタンダードなホワイトコーティングチョコ レート。 賞味期限 365日 姿 5kg×2





洋生用シリーズ 製品番手表

2023年8月現在

製 品 名	番手
洋生用ゴールド	M
洋生用スイート	M/H/HH
コーティング スイートQM	M
洋生用ハイミルク	M
洋生用ホワイト	M/H/HH
洋生用レモン風味	M / H / HH≋1
平工 に泊 庇門 区	※1 特注品

番手と温度関係

番手	融点	コーティング温度	使用適温(室温℃)	季節
М	34~36℃	45~50°C	18~26℃	春秋
Н	40~42°C	50~55°C	22~30°C	夏
HH	43~45°C	53~55℃	24~35°C	真夏

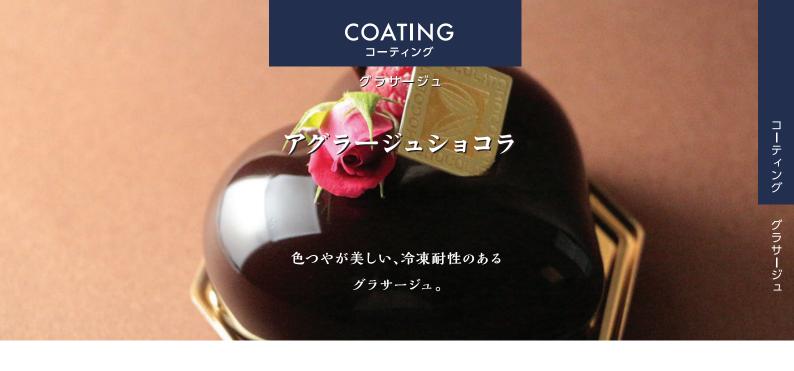
- ※温度は目安ですので作業環境により変動する事があります。
 ※季節に合わせた番手での出荷となります。
- ※季節・製品により在庫できない番手もございます。ご了承ください。

※今後の状況により残存する番手が変更となる可能性があります。



〈コーティングスイートQMの特徴〉

- ●計量しやすく溶かしやすいクイックメルト(QM)形状
- ダレにくく、コーティングに適した物性
- ●保存に便利な小分け1kgのチャック付袋を採用



アグラージュショコラ

コーティング直後の美しい艶が、解凍後も保たれる グラサージュショコラ。

賞味期限 365日(要冷蔵)



つややかさ

赤みのある艶感で 光をきれいに反射し ショーケースを 彩ります

風味

ムースや生地の 素材本来の 味を生かすために 香料を控えめにしています

使いやすさ

使い切りやすい 1kgパックです

生産性が上がり、作業省力化!

容器に移しやすい細長形状

Point 冷凍耐性があり、解凍後も冷凍前と変わらない艶

ご使用方法

- ★品温を35℃前後に調温し、ハンドミキサー等で均一に撹拌してからご使用ください。 製品の一部が分離している可能性があるためご使用前の撹拌をおすすめしております。 また、美しい仕上がりの為、気泡が入らないようにご注意ください。
- ★作業温度は上限を40℃程度としてださい。 30℃台前半では厚めに掛かります。また、30℃台後半では薄く掛かります。 温度が高過ぎると、気泡を含みやすい、薄掛かり過ぎ、ムースの溶け等が懸念されます。

光を効果的に使い、高級感のある輝くショーケースに演出

よりきれいにかけるための使用方法

容器にあける



2 電子レンジや湯煎等で 35℃前後に調温

ハンドミキサーで
 ムラなく撹拌
 コッ1

コツ1 ハンドミキサーを斜めにして、 低速にて 流れを作り空気を抜く。 **●** 簡単にツヤツヤ コーティングに

コッ2 型からはがし、すぐにかける。 結露していたらペーパータオルでふき取っておく。

コツ3 薄掛けしたい場合、たたかないでパレットでなぞる。

ポイントまとめ

- ① 撹拌により、ムラをなくすこと
- ② 温度管理に気を付けること

※温度により掛かり具合が変わってきます。

品温低め(31~33℃)で使用した場合

厚めの掛かり具合。

粘度があるため、撹拌時に気泡が入りにくい。

品温高め(38~40°C)で使用した場合

薄めの掛かり具合。

粘度が低いため、撹拌時に気泡が入りやすい。



機能性コーティングチョコレート

多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもっています。焼成 後もべたつきにくく、乾きやすい点が特徴です。口溶けが良く、 濃厚な風味とすっきりとした後味。

焼成をしないでそのままコーティングとしてもご使用頂けます。

インプレ=impregnation (英語で浸み込ませるという意味)

ちょろっけ

チョコレートを軽めにコーティングしているため、サクサクとした食感で食べやすく仕上げています。

Recipe



ジェノワーズ ショコラ

● 全卵	335g
● 上白糖	160g
● 薄力粉	116g
● ココアパウダーKV	23g
● 太白ゴマ油	36g

エンロバージュ

- インプレミルクコーティング QS
- ココアパウダーKV QS

製法

- ①全卵、上白糖を合わせ泡立てる
- ② 薄力粉、ココアパウダーKVを加える
- ③ 太白ゴマ油を加える 最終比重を 0.45 前後にする (6寸 2台 充填 300g) ※焼成 175℃ 25分~

モンタージュ

- ① ジェノワーズ ショコラを角切りし 乾燥させる
- ② インプレミルクコーティングで コーテングし、焼成する ※コンベクションオーブン90°C 20分
- ③ 冷めて固まったらココアパウダーKV をまぶす ※ご使用のオーブンに合わせご調整ください

インプレホワイトコーティングに フレーバーをプラスするのも おすすめです。



抹茶ちょろっけレシピ



インプレミルクコーティング

多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもったミルクコーティングチョ コレート。他の素材を合わせるベース用チョコにもお使いいただけます。

賞味期限 365日 荷姿 2kg×3





インプレホワイトコーティング

多孔質素材に浸み込みやすく、焼成耐性をもったホワイトコーティングチョ コレート。他の素材を合わせるベース用チョコにもお使いいただけます。

賞味期限 365日 荷姿 2kg×3





■おすすめ用途

多孔質素材に浸み込ませ焼成させるほか、 コーティングにもご使用いただけます。





ソフメイクショコラ

包餡焼成後・フライ後も焦げずにとろりとした柔らかさを保つフィリングタイプのチョコレートです。チョコレートらしい風味がしっかりと感じられるよう配合にもこだわりました。 冷めてもレンジアップするととろり感が戻ります。 また、パンなどの表面に線描きし焼成するとべたつかずに固まります。

ソフメイクショコラ

包餡焼成後も焦げずにとろりとした柔らかさを保つフィリング用 チョコレート(包餡機対応)

賞味期限 365日 荷姿 10kg×1



三角チョコパイ

チョコレート風味のクリームを パイで包んで揚げました。



製法

- ① パイシートを100mm×100mm幅になるようカットする
- ② カットしたシートの中心付近にソフメイクショコラを20g 絞る
- ③ 三角に折り、しっかりと閉じる
- ④ 成形を終えたら冷凍庫に入れる
- ⑤ 185℃の油を用意、生地は冷凍状態のまま油に投入し5分揚げる



とろっとブラウニー

とろっとしたチョコレートを包んだ 濃厚なブラウニーを包餡機で作りました。 Recipe

配合 ブラウニー生地	配合量	配合比
● ショコラプードルバニーユ	400	16.5%
● 無塩バター	320	13.2%
●三温糖	786	32.4%
●食塩	8	0.3%
● 焼き菓子用ミックス	52.8	2.2%
● 全卵	400	16.5%
● 薄力粉	352	14.5%
● ココアパウダーKV	84	3.5%
BP	6.4	0.3%
●加工でんぷん	16	0.7%
合 計 2	425.2	100%



製法

- ① 無塩バターを溶かし、ショコラプードルバニーユを加え混ぜ合わせる
- ② ①に三温糖・食塩・焼き菓子用ミックスを合わせたものを加えて混ぜ合わせる
- ③ ②に軽く温めた全卵を加えて混ぜ合わせる
- ④ ③にふるった粉類を加えて混ぜ合わせる
- ⑤ 包餡機の外包に4を、内包にソフメイクショコラ(分量外)をセットする

仕上げ(包餡)

- ●包餡機設定*:外皮材49.5、内皮材17.0、アジテータ30、生産個数15
- ●実測重量:総重量48g(ブラウニー生地36g、ソフメイクショコラ12g)
- ●焼成時間:190/150℃(下天板あり)
- ●焼成温度:18分
- *:本配合はレオン自動機(株) チビロボCN001を使用し検討を行った配合です機種によって差が出る場合があります

カカオニーディングBHK

手軽に本格チョコレート生地を実現

風味と作業性を追究した練り込み用チョコレート。 生地に混ぜるとカカオマスの濃厚な風味としっかりとした色を 出せ、パサつきも抑えます。

バターのような物性なので、溶かさず生地に投入できます。

準 カカオニーディングBHK 香料不使用 カカオマスの豊かな風味が特徴。温度によって固形、クリーム状、液状になる練り込み用チョコレート。 賞味期限 240日(要冷蔵) 荷姿 5kg×1 / 2kg×3 「使い方簡単 詳細動画は こちらでCheck

チョコレートパウダー

練り込み

ショコラプードル

トッピング、練り込み、ドリンクなど、ココアとはひと味違った 使い方ができるチョコレートパウダー

使い方いろいろ



ココアパウダーよりマイルドな 色味に♪



パウダー状のチョコレートなので 溶解不要!



ほっと一息。いつもの温かいドリン クにトッピング。ちょっぴり贅沢気分

トッピング・練り込み・ドリンク等、様々な用途に対応するパウダー状のスイートチョコレート。 賞味期限 365日 荷姿 10kg×1 / 1kg×8

ショコラプードル バニーユ 乳化剤不使用





チップチョコレート・チャンクチョコ

チップチョコ デリール 焼き残り耐性に優れ、風味にこだわった チョコレート規格のチップチョコレート。 賞味期限 365日 荷 姿 10kg×1 / 1kg×10



焼き残り耐性に優れたスタンダードなチップ チョコレート。

賞味期限 365日 荷 姿 10kg×1 / 1kg×10



チャンクチョコD 乳化剤・香料不使用 焼き残り耐性に優れた、クーベルチュール の本格的な風味が特徴のチャンクチョコ。 賞味期限 365日 姿 10kg×1 / 1kg×10



	チップチョコ デリール	準チップチョコ8000	チャンクチョコD	ホワイトチャンクチョコD
特徴	焼き残り耐性に優れ、 風味にこだわった「ワン ランク上」のチップチョ コレート。	ノーテンパリングタイ プながら焼き残り耐性 は維持。たっぷり使い たい方向け。	焼き残り耐性に優れ、本格的なクーベルチュールの風味が特徴のチャンクチョコレート。 乳化剤・香料不使用	ホワイトタイプのチャン クチョコレート。 プレーン生地には馴染 みやすく、チョコ生地に は存在感を出せる。
規格	チョコレート	準チョコレート	チョコレート	準チョコレート
サイズ	円錐形: 直径約5mm/粒	円錐形: 直径約5mm/粒	角形: 約(7×7.5×5mm)/粒	角形: 約(7×7.5×5mm)/粒

板タイプ



サイズ(目安) 120×25×5(mm)









【コポーご使用上の注意】

商品の性質上、壊れやすいため、細かいサイズのものが混入します。衝撃が加わらないようにご注意ください。







● 製造に時間を要する製品のため、大口での使用をご検討いただく場合は、担当営業までご相談ください

その他のデコレーションシリーズ







公式情報発信ツール

DaitoClub

✓ QRコードから簡単に登録可





大東カカオの無料メールマガジンです。

- トレンド情報の発信や当社品を使用したスイーツ・バンのレシピを会員限定で配信中。
- ※ご入会は製菓製バン従事者限定とさせていただいております。 同業他社様のご登録はご遠慮いただいております。

Facebook

◯「大東カカオ株式会社」で検索





製品紹介の他、展示会や講習会等のイベント情報などをお届けします。過去にはレシピ付きの投稿も! ぜひチェックしてみてください。

Instagram

@daitocacao_official





Instagramの公式アカウントを開設しました! フォトジェニックなスイーツやパンの投稿やプレゼン トキャンペーン等、幅広い情報を発信予定です。



DAITOCACAO CO.,LTD.