

カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレート

 <p>今まで味わえなかった フレッシュなカカオアロマ 発酵・乾燥後のカカオのアロマを保ったまま カカオマス、チョコレートへと加工。 とれたてのトロピカルフルーツのようなアロマ を味わえるチョコレートです。</p>	 <p>フレッシュカカオアロマの 全く新しいミルク・クーベルチュール 典型的なミルク・クーベルチュールとは一線 を画した「60DAYS」らしさを目指しました。 マイロードなミルクに包まれながらフレッシュ カカオアロマを存分に感じられます。</p>
カカオ分	
74% (ココアバター分44%)	57% (ココアバター分37%)
荷姿/形状	
8kg箱(1kg×8)/ドロップ状	
賞味期限/原産国	
製造日より12ヶ月/ベトナム	
特徴	
<ul style="list-style-type: none"> ●ベトナムのカカオ・トレース農園のカカオを使用し、自社で発酵、乾燥、カカオマス加工、チョコレート加工まで独自の管理手法により実施 ●カカオ収穫後、60日以内にチョコレートを完成 ※ココアバター（ベトナム産カカオ豆使用）は国外で加工し、60日以内に限定されています。 ●トリニタリオ種（フレーバーピーンズ）のみ使用 ●「カカオ・トレース・フレッシュ」認証付き ※カカオ分の数値は「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定に基づきます。 ※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターに、カカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。 ※カカオの収穫時期により、チョコレートのアロマや色に多少の違いがあります。 	
テンパリング推奨温度帯	
溶解:45~50°C 結晶:27~28°C 作業:30°C	溶解:45~50°C 結晶:26~28°C 作業:30°C
※温度帯はご使用の設備、作業環境等に応じてご調整ください。	



Great Taste
Doing Good



カカオ・トレースは「カカオ生産者とともにおいしさを生み出す」ピュラトラス独自のサステナブル・プログラムです。カカオ発酵を重視してチョコレートの価値を向上させ、カカオ生産者の皆様へのベネフィットを生み出します。さらに、認証チョコレートの売上の一部を「チョコレート・ボーナス」として積み立て、カカオ生産者やカカオ農村に還元しています。

カカオ・トレース認証製品をお使いいただき、その商品を消費者の皆様に楽しんでいただくことで、ハッピーのバトンがカカオ生産者へとつながっています。「カカオ・トレース」は、チョコレートの未来にとって大きなインパクトのあるプログラムとなっています。

ユーザー登録をいただき、「60DAYS」のチョコレートを最終商品のチョコレート部分に100%ご使用の商品には「カカオ・トレース・フレッシュ」のロゴマークをお使いいただけます（使用条件がございます）。ご登録後、本品コミュニケーション用の画像、文言集を差し上げます。

ユーザー登録はこちらから



プロ向けコンテンツ満載！
ピュラプリ
purappli



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトリスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp

puratos
Food Innovation for Good

Chocolate60_05_150823_AO_FP

60 DAYS

カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレート



puratos
Food Innovation for Good

チョコレートアロマを決める5つの要素

チョコレートアロマは、チョコレート風味の決め手となります。
アロマを生み出す要素には次のようなものがあります。

アロマを生み出す5つの要素

1 | テロワール カカオ品種、栽培地の気候や土壌

2 | 発酵

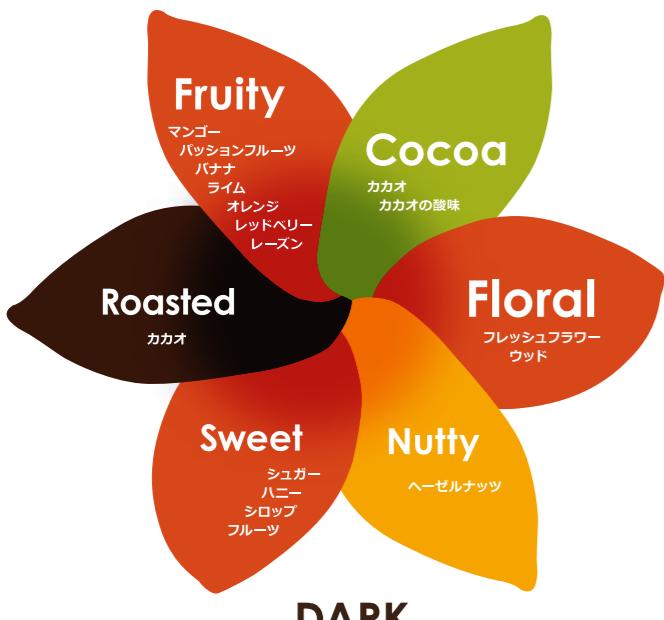
3 | ロースティング カカオ豆の焙煎

4 | コンチング チョコレート原料の練り上げ

5 | 全体のプロセス管理



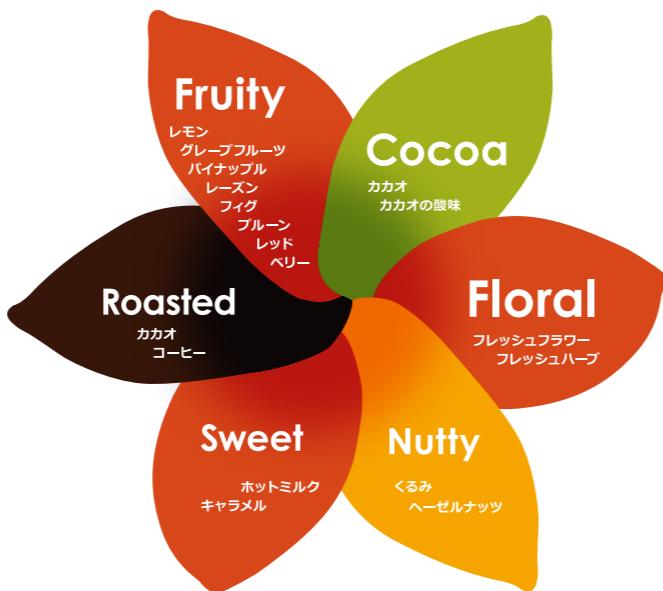
60DAYSチョコレートのアロマ分析



ショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT

マンゴーやバッシュョンフルーツ、バナナなどトロピカルフルーツのアロマ。

みずみずしいフローラルアロマからくるフレッシュ感。これまでのチョコレートを表現する言葉では足りないほどの全く新しいチョコレート「60デイズ」をご体験ください。



ショコランテ・60デイズ・ベトナム・ミルク57%CT

フレッシュフルーツ、フラワーやハーブのアロマが複雑に絡み合い、フレッシュ感を演出。カカオやコーヒーのようなロースト感に加え、ミルクとのマリアージュで、ドライフルーツやナッツ、ホットミルク、キャラメルのアロマが醸し出され、このチョコレートをやさしく包み込みます。アロマの彩り豊かな、とておきのミルク・クーベルチュールです。

※チョコレート官能評価の社内専門パネルによる評価に基づきます

カカオの「発酵」とは？

「発酵」は、チョコレートアロマに大きく影響しますが、多くのカカオ農園は小規模なため、安定した発酵の管理が難しいことが課題となっています。「カカオ・トレース」では科学的手法に基づいて発酵をコントロールすることにより、より洗練されたアロマを生み出すことに成功。「カカオ・トレース」の各種チョコレートに利用しています。
「60DAYS」ではさらに一歩進めて、発酵後すぐにチョコレートに加工することにより、カカオが醸し出すフレッシュなアロマをより一層味わうことができます。

〈カカオ発酵のプロセス〉

発酵開始

- 収穫したてのカカオポッドから、パルプ(白い果肉)ごとカカオを取り出し、木箱に入れ発酵を開始します(収穫からおよそ6時間以内)。

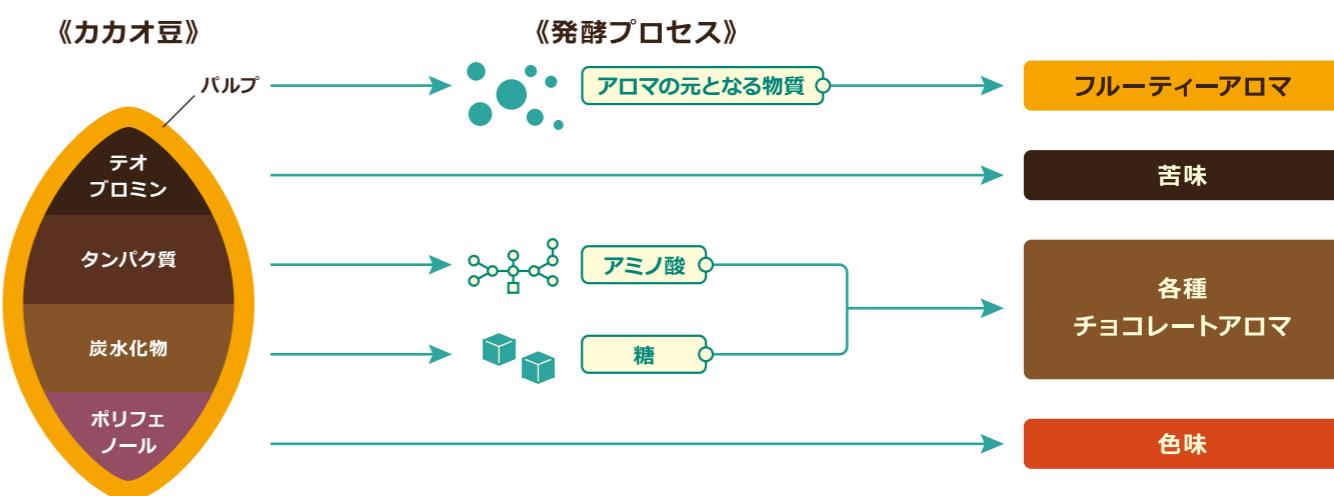


1次発酵(アルコール発酵) 1-2日目

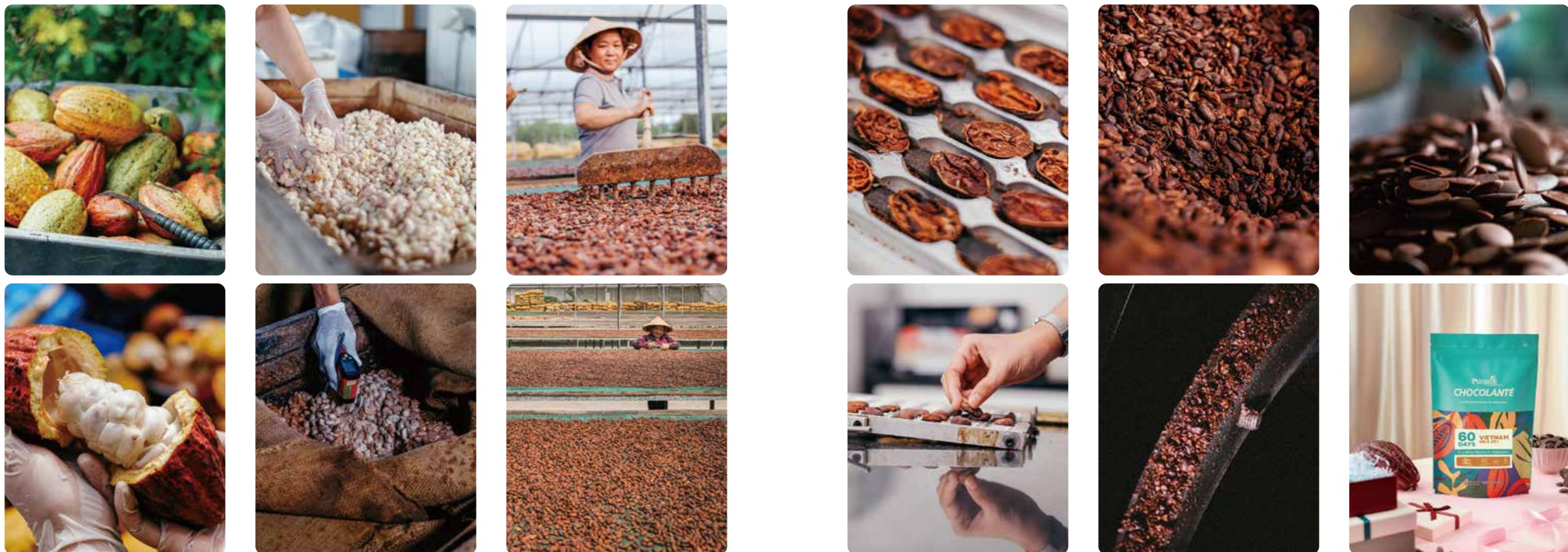
- カカオのパルプには水分や糖分が豊富に含まれるため、微生物による発酵に適しています。
- 木箱に入れたカカオに麻袋をかぶせ、外気を遮断します。これにより酵母のアルコール発酵が始まり(嫌気性発酵)、2次発酵のエネルギーになるエタノールを作り出します。
- 酵母はエタノール以外にも、フルーティーなアロマの元となる物質を作り出します。

乾燥 約2週間

- アロマをカカオ豆に閉じ込めると共に、2次発酵で作られたアミノ酸と糖の一部がメイラード反応を起こし、さらなる風味形成が進みます。



60日間のカカオからチョコレートへの旅



1

ベトナム南部のカカオ農園。色とりどりのカカオが実りました。カカオの種の植え付けから収穫まで、トレーニングを受けたカカオ生産者とカカオ・トレースの専門チームの共同作業で行います。カカオ・トレースの栽培手法により、質の高いカカオを豊かに収穫できるのです。

2

カカオの収穫後すぐにポスト・ハーベスト・センターで発酵を開始。アロマを大切にする「60DAYS」のチョコレートにとって特に重要な工程です。発酵学に精通したピュラストの技術者が適切な発酵プロセスをとることにより、アロマの元を醸成します。アカシア製木箱を用い、内部温度を定期的に確認したり、カカオのかき混ぜ具合を調整するなどして、最適で安定した発酵を促します。※前ページ参照

3

発酵を終えたカカオ豆を天日で丁寧に乾燥させます。こうして発酵で醸成されたアロマの元を閉じ込めます。この間に規格外の豆を取り除き、良い豆だけを選別。基準とする水分量になるまで乾燥したら次のステップへ。

4

カカオ豆の断面をカットし、内部の色や香りをチェックする「カットテスト」。基準を満たしたことを確認し、「60DAYS」はカカオ豆のフレッシュさを最優先にするため、短期間で隣接する自社工場でのカカオマス加工を開始します。

5

乾燥後のカカオ豆に熱をかけ、胚乳部分のニブを取り出した後、低めの温度でロースティング。できるだけ温度を抑えることでアロマをより良く引き出します。2段階のグラインディング(すり潰し)を経てカカオマスとなり、ベトナム国内ビンズオン省にある自社チョコレート工場にすみやかに輸送します。

6

カカオマスに他の原料を合わせ、さらにグラインディングやグロンチングなどの工程を経て、チョコレートが完成。こうして「60日間のカカオからチョコレートへの旅」が完了します。この短期間ですべてのプロセスを完結させることで、「60DAYS」ならではのフレッシュなアロマが実現できるのです。

一般的なプロセス



60DAYSのプロセス



60 DAYS 短期間で完結する
プロセスがもたらす
フレッシュなアロマ



60日のカカオの旅はどちらから

<http://fresh60days.com/ja/>

FRESH!LY

フレッシュリー

1. サブレ・ショコラ	
薄力粉	425g
ココアパウダー・CT	34g
粉糖	115g
グランドの塩	29
無塩バター(室温)	275g
皮つきヘーゼルナッツパウダー	57g
全卵	92g
	1000g

2. ビスキュイ・ショコラ・ムー	
48×34cmカード1枚分	
卵白	617g
グラニュー糖	617g
牛乳	350g
コーンスターチ	40g
トレイハロース	194g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	170g
卵黄	212g
アーモンドパウダー	423g
ココアパウダー・CT	77g
	2700g

3. クレーム・60DAYS MILK	
48×34cmカード1枚分	
生クリーム35%	456g
牛乳	456g
卵黄	192g
グラニュー糖	96g
水あめ	260g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	540g
	2000g

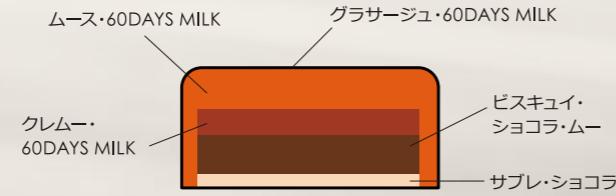
4. ムース・60DAYS MILK	
34×8×h4cmカードル8本分	
生クリーム35%	350g
牛乳	350g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	825g
泡立てた生クリーム35%	975g
	2500g

- 薄力粉、ココアパウダーCT、粉糖、塩、ヘーゼルナッツパウダーはふるい合わせておく
- 無塩バター、1をビーターで混ぜ合わせパウダー状にする
- 全卵を加え生地が1まとまりになるまで混ぜ合わせる
- 3mmにのばし7×33.5cmのバンド状にカットして焼成する
コンベクションオーブンで150℃(ファン:3)
約20分焼成
- 生クリーム、牛乳、チョコレートを合わせ電子レンジで溶かす
- ハンドブレンダーで混ぜ合わせ錆に乳化させ、28~30℃に温度を下げる
- 泡立てた生クリーム(約10℃)と2のガナッシュを混ぜ合わせる(出来上がり温度18~19℃)
- カートルへ流す(34×8×h4cmカードル1本:300g)
- センターを入れる。ムースを平らにしサブレショコラを重ねる

5. グラサージュ・60DAYS MILK

粉ゼラチン(シルバー)	16g
水①	80g
水②	130g
グラニュー糖	145g
水あめ	205g
コンデンスマilk	115g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	175g
ミロワール・ヌートル	134g
	1000g

- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
- 鍋で牛乳を温める
- コーンスターーチ、トレハロースを混ぜ合わせ、2に加え混ぜながら沸騰させる
- 3にショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT(ドロップ状)と卵黄を加え混ぜ合わせる
- 4が出来上がったらすぐにメレンゲと合わせる
ふるったアーモンドパウダー、ココアパウダー・CTを4と混ぜ合わせる(比重:0.56)
- 天板にベーキングペーパーを敷き、カードルを乗せて生地を流す(カードルには離形油等塗らない)
- コンベクションオーブン170℃(ファン:3)
約20分間焼成する
- 焼成後すぐにトレー等で表面が平らになるよう押す
- 卵黄、グラニュー糖を合わせ温めた1を加え混ぜ合わせる
3. アングレーズソースを作る(約82℃)
4. 水あめとチョコレート(ドロップ状)にアングレーズソースを加える
5. ハンドブレンダーで混ぜ合わせる
6. ビスキュイ・ショコラ・ムーの上へ流し冷凍する
7. 固くなったら1本6×33cmにカットする(8本分)



Tart Cacao-Trace

タルト・カカオ・トレース

1. サブレ・ショコラ

薄力粉	425g
ココアパウダー・CT	34g
粉糖	115g
グランドの塩	29
無塩バター(室温)	275g
皮つきヘーゼルナッツパウダー	57g
全卵	92g
	1000g

2. ビスキュイ・ショコラ 60×40cm天板1枚分

無塩バター	30g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ダーク74%CT	147g
卵白	415g
トリモリン	437g
卵黄	294g
薄力粉	60g
ココアパウダー・CT	117g
	1500g

3. ブラリネ・ニブ

ヘーゼルナッツ・ブラリネ	160g
サラダ油	20g
カカオニブ	13g
グランドの塩	0.8g
	193.8g

4. クレーム・60DAYS MILK

直径7cmステンレスセルクル25個分	
生クリーム35%	228g
牛乳	228g
卵黄	96g
グラニュー糖	48g
水あめ	130g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	270g
	1000g

- 生クリーム、牛乳を温める
- 卵黄、グラニュー糖を合わせ温めた1を加え混ぜ合わせる
3. アングレーズソースを作る(約82℃)
4. 水あめとチョコレート(ドロップ状)にアングレーズソースを加える
5. ハンドブレンダーで混ぜ合わせる
6. 直径7cmのステンレスのセルクルにサブレ・ショコラを敷く
7. 上にブラリネ・ニブを7g塗り、ビスキュイ・ショコラをのせクレームーを流す(1個40g)
8. 冷凍する

Tart Cacao-Trace

タルト・カカオ・トレース

1. サブレ・ショコラ

薄力粉	425g
ココアパウダー・CT	34g
粉糖	115g
グランドの塩	29
無塩バター(室温)	275g
皮つきヘーゼルナッツパウダー	57g
全卵	92g
	1000g

2. ビスキュイ・ショコラ 60×40cm天板1枚分

無塩バター	30g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ダーク74%CT	147g
卵白	415g
トリモリン	437g
卵黄	294g
薄力粉	60g
ココアパウダー・CT	117g
	1500g

3. ブラリネ・ニブ

ヘーゼルナッツ・ブラリネ	160g
サラダ油	20g
カカオニブ	13g
グランドの塩	0.8g
	193.8g

4. クレーム・60DAYS MILK

直径7cmステンレスセルクル25個分	
生クリーム35%	228g
牛乳	228g
卵黄	96g
グラニュー糖	48g
水あめ	130g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	270g
	1000g

- 生クリーム、牛乳を温める
- 卵黄、グラニュー糖を合わせ温めた1を加え混ぜ合わせる
3. アングレーズソースを作る(約82℃)
4. 水あめとチョコレート(ドロップ状)にアングレーズソースを加える
5. ハンドブレンダーで混ぜ合わせる
6. 直径7cmのステンレスのセルクルにサブレ・ショコラを敷く
7. 上にブラリネ・ニブを7g塗り、ビスキュイ・ショコラをのせクレームーを流す(1個40g)
8. 冷凍する

5. ガナッシュ・モンテ・60DAYS MILK

粉ゼラチン(シルバー)	4g</

Palet 60DAYS MILK

60DAYS MILK(カードル用)

1. ガナッシュ・60DAYS MILK

ショコラント・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	469g
生クリーム35%	288g
水あめ	94g
トリモリン	94g
無塩バター(室温にもどす)	55g
	1000g

- ショコレートを半分程度に溶解する(完全に溶解しない)
- 生クリーム、水あめ、トリモリンを合わせ沸かす
- 2を1に加え混ぜガナッシュを作る
- ハンドミキサーで攪拌し、ガナッシュ温度35~40℃で無塩バターを加え再びハンドミキサーで攪拌し、きれいに乳化させる
- ガナッシュが約30℃の状態でカードルに流し入れ平らにする
- 室温12~18℃、湿度65%、約12時間結晶化させる
Aw:0.834

2. コーティング

ノワール・セレクションCT	100%
ピュア・ココアバターCT	3~5%

- ノワール・セレクションCT、ピュア・ココアバターCTを溶解する
- 1をテンパリングし、ガナッシュの表面に薄くのばしギッターでカットする
- コーティングをする



Macaron 60DAYS MILK

マカロン60DAYS MILK

1. マカロン

アーモンドパウダー	250g
ココアパウダーCT	50g
粉糖	300g
水	100g
グラニュー糖①	300g
卵白①	110g
グラニュー糖②	40g
卵白②	70g
色粉(ブラウン)	適量
	1220g

- アーモンドパウダー、ココアパウダーCT、粉糖を合わせて篩う
- 水、グラニュー糖①でシロップを炊く。その間に卵白①グラニュー糖②でメレンゲを作り、シロップが118℃になったらメレンゲに加え高速で泡立てる。
- メレンゲに色粉を加える
- 3に1を加え混ぜ合わせ、卵白②を加えマカロナージュする
- シリバットの上に絞り表面を乾燥させる(約15分)
- 天板を2枚重ね、さらに逆さにした天板を敷きテッキオーブン160℃ 約20~25分焼成(ダンパー開ける)
※オーブンにより焼成時間・温度を調節してください

◆バティスマカロンを使用してマカロンシェルを作成することができます。

バティス・マカロン(AF)	1000g
45℃~55℃のお湯	210g
ココアパウダーCT	50g
	1260g

- バティス・マカロン(AF)とココアパウダー、約45~55℃のお湯を合わせ、ビーターで中速で4分混ぜる
- すぐにシリバット(またはベーキングペーパー)に絞る
- デッキオーブン:150℃、ダンパーを開いて約15~25分焼成
コンベクションオーブン:約130℃、約15~25分焼成

2. ガナッシュ・マカロン

生クリーム35%	460g
水あめ	110g
ショコラント・60デイス・ベトナム・ミルク57%CT	340g
サラダ油	60g
無塩バター	30g
	1000g

- 生クリームと水あめを沸かす
- 1をショコレート(ドロップ状)の中に注ぎ入れ、ハンドミキサーで攪拌する
- 2が35~40℃の状態でサラダ油、無塩バターを加えハンドミキサーで攪拌し、きれいに乳化させる
- ガナッシュをバットなどに移し、冷蔵庫に入れ温度を下げる
- マカロンシェルに絞り、マカロニシェルでサンドする

※ガナッシュの水分をマカロンシェルに水分移行させ、やわらかい食感にします(一日程度)
※冷凍解凍可能



Cacaopod cookie 60DAYS DARK

カカオポッドクッキー

1. サブレ・ショコラ

薄力粉	425g
ココアパウダーCT	34g
粉糖	115g
グランドの塙	2g
無塩バター(室温に戻す)	275g
ヘーゼルナッツパウダー(皮つき)	57g
全卵	92g
	1000g

- 薄力粉、ココアパウダーCT、粉糖、塩、ヘーゼルナッツパウダーはふるい合わせておく
- 1をテンパリングし、ガナッシュの表面に薄くのばしギッターでカットする
- コーティングをする
- 3mmのばしカカオポッドの型で抜き、カカオポッド型を逆さにし離形油をスプレーして生地を乗せ、焼成するコンベクションオーブンで150℃(ファン:3)約20分焼成

2. 60DAYS DARKフィリング

無塩バター	200g
粉糖	40g
ショコラント・60デイス・ベトナム・ダーク74%CT	120g
	360g

- 柔らかくした無塩バターに粉糖を加えて練り合わせる
- ショコラント・60デイス・ベトナム・ダーク74%CTを溶解しテンパリングを取り、30℃に調温する
- 1に2を加えて混ぜる
- クッキーの上に絞り、カカオニブを飾る

※クッキーサンドでも活用いただけるフィリングのレシピです。

Terrine chocolat 60DAYS

テリーヌ・ショコラ60DAYS

1. テリーヌ・ショコラ60DAYS

カカオポッド型(シリコマートSF252C)1モール分	
ショコラント・60デイス・ベトナム・ダーク74%CT	170g
無塩バター	194g
ココアパウダーCT	14g
全卵(裏ごしてカラザを除いたもの)	194g
グラニュー糖	77g
水	85g
	734g

- ショコレートと無塩バターを合わせて約50℃に溶かす
- ココアパウダーCTを加え、泡立て器で混ぜ合わせる
- 別のボルに裏ごした全卵にグラニュー糖を加えて混ぜる
- 3に水を加え混ぜる
- 2と4を混ぜ合わせ、ハンドブレンダーで空気が入らないように、しっかりと乳化させる(出来上がり温度約27℃)
- 紙を敷いたパウンド型に流し入れる(シリコン型の場合はそのまま生地を流す)
- 110℃のデッキオーブンでダンパーを閉めて湯せん焼する。(50~60℃のお湯約1cm)パウンド型:約1時間、シリコン型:約50分
- 常温近くまで自然冷却し、その後冷蔵庫で翌日まで冷やす。
- シリコン型で焼成した場合は、冷凍後型抜きする
- 泣かないココアパウダーまたはピストレデコレーションする

パウンド型18x7.5xh5.5cm	1個400g
カカオポッド型(シリコマートSF252C)	102x57xh42.5mm 1個120g

※紙を敷いたパウンド型に流し入れる(シリコン型の場合はそのまま生地を流す)

※シリコン型で焼成した場合は、冷凍後型抜きする

※泣かないココアパウダーまたはピスト

レでデコレーションする

※シリコン型で焼成した場合は、冷凍後

型抜きする

※泣かないココアパウダーまたはピスト

レでデコレーションする

※シリコン型で焼成した場合は、冷凍後

型抜きする

Gateaux de voyage

ガトー・ド・ボワイヤージュ

1. ケーキ・オ・ショコラ
バウンド型 23×5.5×h4.5cm 4本分
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 200g
無塩バター 180g
卵黄 100g
グラニュー糖① 140g
卵白 150g
グラニュー糖② 80g
アーモンドパウダー 75g
薄力粉(パイオレット) 100g
1025g

- チョコレート、無塩バターを合わせて溶かす
- 1に卵黄、グラニュー糖①を加え混ぜる(泡立てない)
- 卵白とグラニュー糖②でメレンゲを作る
- 約半量のメレンゲを2と混ぜ合わせる
- 4に残りのメレンゲを加え軽く合わせた後アーモンドパウダー、薄力粉を加え混ぜ合わせる
- 離形油をスプレーしたバウンドケーキ型に1個250g絞る
バウンド型: 23×5.5×h4.5cm
- 上下180℃のオーブン下に天板をしき約20~25分間焼成する(ダンパー閉)

2. ガナッシュ
バウンド型 23×5.5×h4.5cm 4本分
生クリーム35% 275g
トリモリン 25g
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 275g
無塩バター 25g
600g

- 生クリーム、トリモリンを合わせて温める
- チョコレート(ドロップ状)の中に注ぎ入れゴムべらで混ぜた後、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる
- 40℃以下の温度になら無塩バターを加え再度ハンドブレンダーで混ぜきれいに乳化させる
- バットに流し冷蔵庫で冷やす(約1時間)
- ケーキの上に1本150g絞り(丸口金12番)、冷蔵庫で冷やす

3. コーティング
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 1000g
サラダ油 250g
カカオニブ 65g
1315g

- チョコレートを溶かしサラダ油を加える
- カカオニブを加え混ぜる
- ケーキが冷蔵の温度帯で約23℃でコーティングする

※冷蔵販売



Hot chocolate drinks

ホットチョコレートドリンク

1. 濃厚
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 400g
牛乳 600g
1000g

- 全ての材料をプラスチック容器に入れラップをして電子レンジで温める。
- ハンドブレンダーで混ぜる

2. あっさり
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 400g
水 600g
牛乳 200g
1200g

- 全ての材料をプラスチック容器に入れラップをして電子レンジで温める。
- ハンドブレンダーで混ぜる



※1のレシピは濃厚な味わい、2のレシピは1と比べて牛乳の量が少ないのであっさりとした味わいですが、カカオ感が感じられるレシピになっています。

Frappe strawberry

フラッペ・ストロベリー

1. 60DAYS MILK・フラッペ・ストロベリー

ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 200g
牛乳 100g
水 100g
ストロベリーピューレ(ボワロン) 150g
氷 200g
750g

2. ストロベリーソース

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF 100g
ストロベリーピューレ(ボワロン) 200g
お好みのフルーツ(いちご、ラズベリー等) 200g
500g

3. デコレーション

泡立てた生クリーム35% 適量
お好みのフルーツ(いちご、ラズベリー等) 適量

- 容器の中にストロベリーソースを120g入れ、泡立てた生クリームを絞り、フラッペを容器の淵まで注ぎ入れる
- フルーツは食べやすい大きさにカットしてデコレーションする



Frappe banana

フラッペ・バナナ

1. 60DAYS MILK・フラッペ・バナナ

ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 200g
水 100g
牛乳 100g
バナナピューレ(ボワロン) 200g
氷 200g
800g

2. オプション: フロランタン

フレックス 100g
スライスアーモンド 50g
ビーカンナッツ 25g
マカダミアナッツ 25g
200g

3. オプション: スペキュロス

無塩バター 247g
カソナード 350g
薄力粉 350g
シナモン 35g
カルダモン 8g
ナツメグ 10g
1000g

4. デコレーション

ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 200g
水 100g
牛乳 100g
泡立てた生クリーム35% 適量
バナナ 適量
ショコランテ・60デイス・ベトナム・ミルク57% CT 適量

- チョコレート、水、牛乳を耐熱容器に入れラップをしレンジで温める
- ハンドブレンダーできれいに乳化して冷蔵庫で冷やす
- 容器の側面に沿わせるようにデコレーションする(フラッペで使用するガナッシュと同じ配合です。ガナッシュが固い場合はレンジ等で軽く温め使用しやすい状態にしてください)
- 泡立てた生クリーム、バナナを飾り、チョコレートをグレーターで削り、デコレーションする

