

製品概要					
製品名称	ショコランテ・ダーク	ショコランテ・ミルク	ショコランテ・ホワイト	ショコランテ・バトン・ブランジェ	ショコランテ・バトン・ブランジェ・グラン
カカオ分*	55%	39%	29%	45%	45%
ココアバター分*	35%	31%	29%	26%	26%
原産国	日本		ベトナム	日本	
荷姿	10kg/箱 (5kg×2)			9.6kg/箱 (1.6kg×6) 16kg/箱 (1.6kg×10)	16kg/箱 (1.6kg×10)
形状	キューブ状		ドロップ状	スティック状 (グランの約半分幅)	スティック状
賞味期限 (製造日より)	24ヶ月	18ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	
保存方法	16-20℃、相対湿度60%以下の暗所にて保存し、 開封後は要密閉。		直射日光を避け、18-22℃、相対湿度60%以下の暗所にて保存。 開封後は要密閉。	16-20℃、相対湿度60%以下の暗所で保存。	
製品特徴	・日本製ダーク・クーベルチュール ・日本のプロフェッショナルのためにベルコラーデの技術で開発 ・カカオの苦味と酸味、甘さのバランスが良く、すっきりとした後味		・ベトナム製ホワイトチョコレート ・日本のプロフェッショナル向けに開発 ・存在感のある濃厚なミルクキーな風味 ・汎用性が高い	・焼成後も溶け残り、チョコレートの香りを保ちながら、生地と調和する柔らかさ ・ベルコラーデのベルギー産チョコレートを使用し、日本国内で成型(日本製)	
用途	ボンボンショコラ、チョコレートコーティング、生菓子、デザート、焼菓子、チョコレートドリンク、パン生地への練りこみなど *コーティングやガナッシュに使用する場合はテンパリングが必要です。			パン・オ・ショコラ、クロワッサンなど	

製品名称	ショコランテ・ベトナム・ダーク62%CT 旧名称: ショコランテ・ガーデナー・ダーク62%	ショコランテ・ベトナム・ミルク39%CT 旧名称: ショコランテ・ガーデナー・ミルク39%	ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT 旧名称: ショコランテ・ガーデナー・ホワイト40%
カカオ分*	62%	39%	40%
ココアバター分*	39%	33%	40%
原産国	ベトナム		
荷姿	8kg/箱 (1kg×8袋)		
形状	ドロップ状		
賞味期限 (製造日より)	24ヶ月	12ヶ月	
保存方法	直射日光を避け、18-22℃、相対湿度60%以下の暗所にて保存。開封後は要密閉。		
製品特徴	・ベトナム産カカオ豆トリニタリオ種100%使用 ・ベトナム製ダーク・クーベルチュール ・フルーティーな酸味、カカオの苦味、甘味が バランスよく、わずかにスパイシーな香り	・ベトナム産カカオ豆トリニタリオ種100%使用 ・ベトナム製ミルク・クーベルチュール ・力強いカカオ感、トフィーのような甘味、ほの かにプラムのようなフルーティーな香り	・ココアバターにベトナム産カカオ豆トリニタリオ種 100%使用 ・ロどけがよく、ほどよい甘さとすっきりとしたミ ルクキーな風味
用途	ボンボンショコラ、チョコレートコーティング、生菓子、デザート、焼菓子、チョコレートドリンク、パン生地への練りこみなど *コーティングやガナッシュに使用する場合はテンパリングが必要です。		

* 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「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」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。

テンパリング推奨温度

	溶解温度	結晶温度	作業温度	
ダーク	45 - 50℃	28 - 29℃	31 - 32℃	※温度帯は作業環境、 ご使用の設備等に応じてご調整ください。
ミルク	45 - 50℃	26 - 27℃	29 - 30.5℃	
ホワイト	40 - 45℃	25 - 26℃	27.5 - 28.5℃	

 puratosyogashi



 puratos_japan_

patisserie



プロ向けコンテンツ掲載！
ピュラプリ
purappli









www.puratos.co.jp





Chocolante_04_150823_PJ_FP



Chocolanté

ショコランテ — 日本のプロフェッショナルのために

ピュラトスグループのチョコレートメインブランド、ベルギーチョコレートの「ベルコラーデ」。各国のチョコレートプロフェッショナルの皆様により一層ご満足いただくために、その国のニーズに合わせたチョコレートブランドが「ショコランテ」です。「ベルコラーデ」で培ったチョコレート製造技術や味覚開発技術をもとに製造しています。パティシエ、ショコラティエ、ベーカーの皆様のご要望や日本の皆様の味覚に合わせた製品を輸入、あるいは国内で製造し、ご提供しています。



ショコランテ・ダーク ショコランテ・ミルク



左： ショコランテ・ベトナム・ダーク62% CT
中央： ショコランテ・ベトナム・ミルク39% CT
右： ショコランテ・ベトナム・ホワイト40% CT

スタンダード

- ショコランテ・ダーク
- ショコランテ・ミルク
- ショコランテ・ホワイト

日本のプロフェッショナルの皆様の使いやすさを追求したスタンダードタイプ製品です。

ショコランテ・ダーク、ショコランテ・ミルクは、日本の消費者の皆様の繊細な味覚に合わせて開発され、国内で製造しています。2010年の発売以来、広くご支持いただいています。

ショコランテ・ホワイトは、ホワイトチョコレートを多くお使いになる日本のプロフェッショナルの皆様向けのベトナム製チョコレートです。



チョコレートスティック

- ショコランテ・バトン・ブランジェ
- ショコランテ・バトン・ブランジェ・グラン

パン・オ・ショコラやクロワッサンなどに最適な、風味豊かなスティックタイプのチョコレート。オーブンで焼成してもチョコレートの香りを保ちながら溶け残り、生地と調和する柔らかさを生み出します。ベルコラーデのベルギー産チョコレートを使用し、日本国内で製造しています。



フレーバービーンズ使用

- ショコランテ・ベトナム・ダーク62%CT
- ショコランテ・ベトナム・ミルク39%CT
- ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT

フレーバービーンズであるベトナム産カカオ豆（トリニタリオ種）を100%使用。ベトナムで栽培されたカカオを現地で加工し、チョコレートに仕上げています*。私たちはカカオの栽培からチョコレートの加工に至るまでのプロセスに関わり、こだわりのチョコレートを製造しています。

*ココアバターはベトナム国外で加工しています。

これらは「カカオ・トレース」認証製品です。最終商品のチョコレート部分に100%ご利用いただけますと「カカオ・トレース」認証マークを表示していただけます。



ベトナムで行われているカカオからチョコレートへの工程



カカオ・トレース

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きます。「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、カカオ・トレース認証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」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

