パティシエ科企業課題レシピ　　B　　班　商品担当者：横山、望月、榎本

企業課題テーマ	サステナブルカカオ商材を使用した「買う気で作る」創作菓子
学科テーマ	明治様提供の「カカオ―ロ」「Green Cacao」日仏商事様提供の「ボワロン冷凍フルーツピューレ」を使用し、パティスリーに向けた販促カタログに掲載する商品提案のレシピ開発を行う
グループコンセプト	カカオベルト　～サスティナブルなチョコレートの生産・消費の第一歩に～
商品名	**タルト・オ・ショコラ　トロピコー**

写真

商品の断面図

コンセプトとの関連性	商品のポイント
チョコレートの原産地の赤道付近のフルーツをを使ったマリアージュ	タルトのサクサク感と、パイナップルとココナッツ2つのフルーツピューレとチョコレートの相性

原価（ 1個 ・ 1皿 ）　795 円　・ 売価　3000 円

食材名	分量(g)	原価	作り方
【パートシュクレ】			
バター	43	48.84	①、バターは細かく刻み、粉糖、アーモンドプードル、バイオレットは一緒に冷凍庫で冷やしておく。
粉糖	19	11.24	②、卵黄、食塩、バニラペーストを混ぜておき、冷蔵庫で冷やしておく。
食塩	0.3	0.03	③、バターに粉類を加え、カードでバターを刻みながらそぼろ状に混ぜる。
アーモンドプードル	19	20.52	④、②を加えひとまとまりにして冷蔵庫で一時間休ませる。
バイオレット	43	20.52	⑤、5mmの厚さに伸ばし、18cmセルクルで抜いておき冷蔵庫で30分休ませる。
卵黄	6	6.96	⑥、14cmのタルトリングに敷き込む。
バニラペースト	2	24.08	
【パイナップルのコンポート】			
パイナップル	100	14.16	①、パイナップル65mm角に細かく刻む。
冷凍ココナッツピューレ	10	14.92	②、手鍋に材料を全て加え、パイナップルが柔らかくなるまで煮る。
グラニュー糖	10	1.35	
【ダマンド】			
バター	20	16.75	①、ポマード状のバターにバニラペースト、粉糖を加え混ぜる。
粉糖	20	8.73	②、全卵を少しずつ加え、乳化させる。
アーモンドプードル	20	15.93	③、アーモンドプードルを加えて混ぜる。
全卵	20	5.54	④、水気を切ったパイナップルのコンポートを65g加えて混ぜる。
バニラペースト	2	20.7	⑤、敷き込んでおいたタルト生地に80g流し込み170℃、上火5、下火5、で25分焼成する。
【グリーンカカオのムース】			
明治　GreenCacao	39	100.8	①、グリーンカカオとミネラルウォーターをボウルに入れ、湯煎にかけて50℃程度にあたためてグリーンカカオを溶
ミネラルウォーター	31	5.6	かす。
			②、氷水に当てて冷やしながら撹拌し、少しとろみがついたら粗熱が取れたタルト台に流し込む。
【カカオ―ロムース(センター)】			
明治　カカオ―ロ	50	49.5	①、カカオ―ロにグラニュー糖を加え、8分立てにする。
グラニュー糖	5	1.03	②、ふやかした板ゼラチンと一部のカカオ―ロを湯煎で温めて板ゼラチンを溶かす。
板ゼラチン	0.7	2	③、②を濾しながら立てたカカオ―ロに加え素早く混ぜ、もう一度軽く立てる。
			④、直径10cmの型にラップを張って、カカオ―ロのムースを流し入れ、急速冷凍で冷やし固める。
【パイナップルジュレ(センター)】			
冷凍アナナピューレ	48	122.4	①、アナナピューレ、グラニュー糖を手鍋に入れて煮詰める。
グラニュー糖	8	3.79	②、火を止めてレモンジュース、ふやかした板ゼラチンを入れて混ぜる。
レモンジュース	2.4	2.01	③、凍らせたカカオ―ロムースの上に流し入れて急速冷凍で冷やし固める。
板ゼラチン	0.8	2.54	