

パティシエ科企業課題レシピ

B 班 商品担当者:更科、谷村

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「カカオーロ」「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	一粒のブラジル

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
一粒のショコラを食べることから産地に思いを馳せ、カカオ農家やアマゾンの森の現状を知るキッカケを作ることで、サステナブルな活動に貢献したいと考えた。	グリーンカカオのフルーティーな酸味がより楽しめるよう、ココナッツミルクとホワイトチョコレートのまろやかなガナッシュを合わせて2層構造とした。

原価 (1個 ・ 1皿) 56 円 ・ 売価 280 円

食材名	分量(g)	原価	作り方
【シェル・蓋】			【準備】
パールパウダー 金	適量		①チョコレート用油性色素を湯煎にかけ、溶かしておく。
チョコレート用油性色素 青	8	304.00	②フレッシュクリーム35とココナッツミルクにそれぞれすりおろしたトンカビーンズを加えて、沸騰しない程度に温め、ラップをして蒸らしておく。
チョコレート用油性色素 白	2	76.00	③2つ割りにしたカシューナッツをローストし(170℃ 7分)、粗めに刻んでおく。
明治 Green Cacao	100	240.00	
【ホワイトガナッシュ】			【シェル】
ココナッツミルク	63	60.80	①パールパウダー 金を筆に取り、型に薄く付ける。
トンカビーンズ	0.9	71.82	②油性色素 青を筆で型に塗って乾かし、その上の一部に白を塗る。
明治 味わいホワイト	73	113.15	①グリーンカカオをテンパリングし、シェルを作る。
ココアバター	13	57.76	
【アクセント①】			【ホワイトガナッシュの作成⇒充填】
フルール・ド・セル	0.5	5.29	①味わいホワイトを湯せんにかけて、溶かしておく。
			②準備しておいたトンカビーンズを加えたココナッツミルクを温め、①に注ぎ入れ、しばらく置いてから乳化させる。
			③ガナッシュが27℃になったら、シェルにホワイトガナッシュを5g充填する。
【ソース】			【アクセント①の充填】
バルサミコソース	20	106.00	フルール・ド・セルを3か所に充填する。
【アクセント②】			【ソース充填】
カシューナッツ	18	83.52	①バルサミコソースをホワイトガナッシュの真ん中に0.8gずつ充填する。
【プレーンガナッシュ】			【アクセント②の充填】
明治北海道十勝フレッシュクリーム35	50	47.00	ローストしておいたカシューナッツを0.7gずつ充填する。
トンカビーンズ	0.3	23.94	
明治 Green Cacao	58	139.20	【プレーンガナッシュの作成⇒充填】
無塩バター	10	14.20	①グリーンカカオを湯せんにかけて、溶かしておく。
			②準備しておいたトンカビーンズを加えたフレッシュクリームを温め、①に注ぎ入れ、しばらく置いてから乳化させる。
原価合計(24個あたり)		1342.68	③ガナッシュが27℃になったら、シェルにプレーンガナッシュを4g充填する。
			【蓋】
			①残りのグリーンカカオをテンパリングし、蓋をする。
			【仕上げ】
			①チョコレートを型からはずす。
			②油性色素 白を筆でチョコレートにはじき飛ばし、点状の模様を付ける。