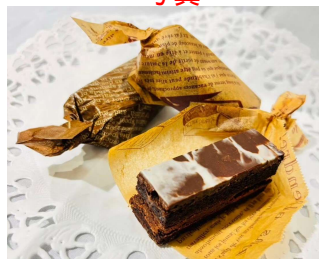


# パティシエ科企業課題レシピ

B 班 商品担当者：飯田、望月

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「カカオ一口」「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 ～サステナブルなチョコレートの生産・消費の第一歩に～
商品名	ガトーショコラ

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
焼き菓子は、「カカオ一口を最大活用」	「気軽につまめるお菓子」

原価 (1個・1皿) 65 円 ・ 売価 230 円

食材名	分量 (g)	原価	作り方
【生地】			(下準備)
明治 カカオ一口	202.0	223	・バターは湯煎で溶かしておく
バター	50.0	71	・薄力粉および、強力粉、ココアパウダーは、合わせて振るっておく
グラニュー糖	98.0	23	・カカオ一口、軽く温めておく
卵黄	50.0	72	
薄力粉(バイオレット)	39.0	9	(生地)
ココアパウダー	26.0	37	①卵黄とグラニュー糖を手早く混ぜていく
強力粉(カメリア)	9.0	2	②①に溶かしバターを合わせ、温めたカカオ一口を加える (この後の作業性のため、この時点で35℃程度にする)
(メレンゲ)			③平行してメレンゲを立てる。グラニュー糖は3回に分けて加えながら、しっかりとした角が立つ状態まで
卵白	98.0	82	
グラニュー糖	42.0	10	④②にメレンゲを半量程度合わせ、ホイッパーでむらなく合わせる
【センター】			⑤粉類を加え、ゴムベラに持ち替えて軽く混ぜる。ここでは粉気が残っていても可
明治 グリーンカカオ	90.0	216	⑥残りのメレンゲも加え、生地の底から返すように30～40回程度大きく混ぜ合わせる
ドーバーブランデーVSO	10.0	19	⑦型に入れ 170/170 ④④ で15分焼成
インスタントコーヒー(エチオピア)	7.0	10	⑧焼き終えたら蒸気を抜き、2セット型抜き
水	35.0	0	(センター)
【コーティング用】			⑨センターは、湯煎したグリーンカカオに沸かしたお湯を入れてガナッシュを作り、ブランデーと
ガーナスイート62%	200.0	318	砕いたインスタントコーヒーを加える
明治 味わいホワイト	70.0	217	(コーティング)
			⑩テンパリングした2種類のチョコレートをOPPシートに伸ばし、マーブル状に
			⑪生地を乗せ固め、2×6センチにカット
<<原価合計>>		¥1,309	(20個 1個原価65円)