

SUPÉRIEURE

COUVERTURE
L'ARÔME FIN DONNÉ PAR LA NATURE

スイート



— クーベルチュール スペリオール シリーズ —

産地によって風味が異なる良質なフレーバービーンズを最良のバランスで配合したハイグレードなクーベルチュールチョコレート

商品名	カカオ分	荷姿	特徴
エクアトール	70%	1kg×5	エクアドル産のカカオを主体に香料をいっさい使わず作られた力強くピュアなアロマが特徴のビター感を持つクーベルチュール
ヴェルジェ	66%	1kg×5	マダガスカル産の希少豆をベースにしたフルーティーな酸味と程良い渋みのバランスが心地よい、余韻を長く楽しめるクーベルチュール
アコール	66%	10kg (5kg×2)	カカオ豆を低温ローストし、カカオの華やかな香りを引き出した汎用性の高い、まろやかな味わいのカカオ分66%のクーベルチュール
フォンセ	55%	1kg×5, 10kg (5kg×2)	中南米産のフレーバービーンズの風味とスパイシーなパニコラの香りが見事に調和したスイートタイプのクーベルチュール
ブラティーク	56%	1kg×5, 10kg (5kg×2)	中南米産のフレーバービーンズをブレンドしたすっきりとしたクーベルチュールスタンダードスイート

ミルク




商品名	カカオ分	荷姿	特徴
ラクテ	38%	1kg×5, 10kg (5kg×2)	中南米産のフレーバービーンズに北欧産の乳をふんだんに使用し、ココのあるミルク感を利かせたミルクタイプのクーベルチュール
レガール	38%	1kg×5, 10kg (5kg×2)	程良いカカオの酸味とミルクのコクがバランス良く調和したクーベルチュールスタンダードミルク

ホワイト



商品名	カカオ分	荷姿	特徴
ソフブラン	35%	1kg×5	フランス産ミルクの生乳感と良質のココアバターによる穏やかなカカオの香りを持つ、甘さを抑えたホワイトタイプのクーベルチュール
メルブラン	35%	10kg	ミルクレーな香りとココのあるうまみを厳選素材により作り上げた濃厚感のあるホワイトクーベルチュールのスタンダード品

 大東カカオ株式会社



レシピのご紹介

塩チョコナッツクッキー チョコレートを練り込んださっくりとした食感のクッキーです



◆◆スペリオールブラティーク使用◆◆



カカオ分56%

- ① バターとグラニュー糖を混合する
 - ② ①に溶かして30℃に調整したチョコレートを加え、混合する
 - ③ ②に全卵、水あめ、食塩を加え、混合する
 - ④ ③に篩った粉類を加え、さっくり混ぜ合わせる
 - ⑤ ④にナッツ類を加え混ぜ合わせ、四角に成型し冷凍庫で固める
 - ⑥ ⑤をカットし、天板に並べペーパードの塩を表面にふるう
- 焼成 170/170℃ 18分

材料名	配合量	配合比
無塩バター	90	18.7%
グラニュー糖	60	12.5%
ブラティーク	70	14.6%
全卵	25	5.2%
水あめ	10	2.1%
食塩	1	0.2%
薄力粉	70	14.6%
アーモンドプードル	70	14.6%
ココアパウダー-KV	15	3.1%
アーモンド	25	5.2%
マカデミアナッツ	25	5.2%
ビスタチオ	20	4.2%
合計	481	100%