



CUEVAS



1867年創業のクエヴァス社は、スペインで初めて、マロンガラスセを製造した会社として知られています。

良質な栗の産地として名高いガリシア地方オウレンセで、伝統製法を守りつつ、卓越した技術を取り入れ、質の高いマロン商品を製造しています。

「世界一の美食の街」といわれるサン・セバスチャンの三ツ星レストランからも絶大なる評価を受けており、今では世界26ヶ国のレストランやパティスリーに愛用されています。

- ガリシア地方について -

スペインの北西部に位置する自治州の1つ。「スペインの食の貯蔵庫」と呼ばれ、食材が豊富なことで知られています。特に、「ガリシアの栗」は良質な為、近年、ブランド価値が高まっており、その栗を食べて育つ「ガリシア栗豚」は希少性が高く、高級食材とされています。

* 栗の原料原産地は収穫状況により変更になる場合がございます。

“CREMA DE MARRON GLACÉ”

マロンガラスセクリーム



良質な「ガリシアの栗」を使用し、1週間以上かけてガラスセ加工した栗を贅沢に配合したマロンクリーム。*マロンガラスセ57%配合

原料のマロンガラスセに、さらに栗を加えて甘さを抑え、濃厚な味わいとなめらかな食感に仕上げています。

原材料：マロンガラスセ(栗、砂糖、グルコースシロップ)、栗、グルコースシロップ / 香料、保存料(亜硫酸塩)

原産国：スペイン 形態：1kg × 9 Brix値：約60°

保存：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

“TROZOS DE MARRON EN ALMÍBAR”

マロンガラスセブローケン インシロップ



フォンダン(砂糖衣)がけした芳醇な味わいのマロンガラスセのピースを、シロップに漬け込んだ商品。

ねっとりとした濃厚な風味と上品な甘みを存分にご堪能頂けます。

原材料：マロンガラスセ(栗、砂糖、グルコースシロップ)、砂糖、グルコースシロップ / 香料、保存料(亜硫酸塩)

原産国：スペイン 形態：1.1kg × 9 固形量：600g Brix値：約72°

保存：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

“CASTAÑAS EN ALMÍBAR”

カスターニャホール インシロップ



「ガリシアの栗」を丁寧に皮むきし、最低限の加熱で栗本来の旨みを残したマロンホールのシロップ漬。*カスターニャとはスペイン語で栗を意味します

甘さを抑えたナチュラルな味わいと、ホクホクとした食感をご堪能いただけます。

原材料：栗、砂糖、グルコースシロップ / 香料

原産国：スペイン 形態：1.03kg × 9 固形量：640g Brix値：約47°

保存：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

※まれに輸送中に割れが生じる場合がございます。

■ Gâteau amandine au marron

アマンディーヌ・マロン

型: 6.2cm×6cm×高さ4.1cm 30個分



- ① 型に薄くバターを塗る
- ② バレンシアアーモンド ホール (皮むき)をやや粗めに挽いておく
- ③ ポマード状にしたバターに、アーモンドパウダー、粉糖、コーンスターチを混ぜ、全卵を加えしっかりと混ぜる
- ④ クレームパティシエールに③を混ぜる
- ⑤ カスターニャホール1/4個を型の中心に置いていく
- ⑥ ④の生地を20gずつ絞る
- ⑦ マロングラッセクリームを絞り袋で生地の中に10gずつ絞る
- ⑧ ④の生地を更に20gずつ絞り、全体を覆う
- ⑨ 160℃に予熱したコンベクションオープンで約17分、きつね色に焼く

発酵バター	275 g
バレンシアアーモンド ホール (皮むき) (トラディフリュイ社)	337 g
粉糖	150 g
コーンスターチ	38 g
全卵	200 g
クレームパティシエール	200 g
マロングラッセクリーム (クエヴァス社)	300 g
カスターニャホール インシロップ (クエヴァス社)	約 8 個

