



発酵と乾燥の結果を確認するためにカカオ豆の断面をカットし、内部の色や香りをチェックする「カットテスト」を行います。基準を満たしたカカオ豆のみがロースティング、グラインディング（すり潰し）を行う自社工場へ。「60デイズ」はカカオ豆のフレッシュさを最優先にするため、すぐに隣接する自社工場でカカオマスに加工します。



乾燥後のカカオ豆に熱をかけ、胚乳部分のニブを取り出した後、低めの温度でロースティングします。できるだけ温度を抑えることでアロマを引き出します。その後 2 段階のグラインディングを経てカカオマスとなります。その後ベトナム国内のピンズオン省にある自社チョコレート工場に速やかに輸送されます。



カカオマスに他の原料を合わせてコンチングなどの加工をし、チョコレートとして完成します。こうして「60 日間のカカオからチョコレートへの旅」が完了します。この短期間ですべてのプロセスを完結させることで、「60 デイズ」のフレッシュなアロマが実現できるのです。

今まで味わえなかった フレッシュなカカオのアロマ

ショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74% CT

～カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレート～

カカオ分 74% (ココアバター分 44%)

荷姿 / 形状 8 kg箱 (1 kg袋 ×8) / ドロップ状

賞味期限/原産国 製造日より 12 ヶ月 / ベトナム

特徴

- ・今まで味わえなかったフレッシュなカカオのアロマ
- ・ベトナムのカカオ・トレース農国のカカオを使用し、自社で発酵、乾燥、カカオマス加工、チョコレート加工まで独自の管理手法により実施
- ※ココアバター（ベトナム産カカオ豆使用）は国外で加工
- ・トリニタリオ種（フレーパービーンズ）のみ使用
- ・「カカオ・トレース・フレッシュ」認証付き、独自の管理手法による味へのこだわりとカカオ生産者支援を目指しています

※カカオ分の数値は「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」による規定に基づきます。

※ココアバター分の数値は、原料として使用されているココアバターに、カカオマスに含まれるココアバター分を加えた推定値です。

※カカオの収穫時期により、チョコレートのアロマや色に多少の違いがあります。

テンパリング 溶解：45 - 50℃ 結晶：27 - 28℃ 作業：30 - 31℃

推奨温度帯 ※作業後は素早く冷却してください。温度帯はご使用の設備、作業環境等に応じてご調整ください。

製品の特性上、ご納品にお時間を頂戴する場合がございます（最大5か月、もしくは翌シーズン）。ご了承のほどお願いいたします。またまった量でご注文いただく場合（目安として1シーズン500kg以上）は、1月末または3月末までにご予約をお願いいたします。



ハッピーをつなげよう！「カカオ・トレース」

「カカオ生産者とともにおいしさを生み出す」ピュラトス独自のサステナブル・プログラム。2014 年にベトナムでスタートし、現在5ヶ国で展開しています。カカオ生産者の栽培技術を支援し、品質に応じた価格で買入。独自の発酵・乾燥ノウハウにより、チョコレートの風味向上・品質の安定を図っています。他にも児童労働の禁止、環境に配慮した栽培など、包括的な「カカオ・トレース基準」により運用しています。認証チョコレートの売上の一部を「チョコレート・ボーナス」として積み立て、カカオ生産者やカカオ農村に還元しています。

プロフェッショナルの皆様にかカオ・トレース認証製品をお使いいただき、その商品を消費者の皆様楽しんでいただくことで、ハッピーのバトンがカカオ生産者へとつながっていきます。「カカオ・トレース」は、チョコレートの未来にとって大きなインパクトのあるプログラムとなっています。

サーティフィケート登録をいただき、本品を最終商品のチョコレート部分に100%ご使用の商品には「カカオ・トレース・フレッシュ」のロゴマークをお使いいただけます（使用条件がございます）。ご登録後、本品コミュニケーション用の画像、文言集を差し上げます。



カカオ・トレース・フレッシュ
ご登録はこちらから



www.puratos.co.jp

@puratosyogashi @puratos_japan_patisserie

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

Puratos
Reliable partners in innovation

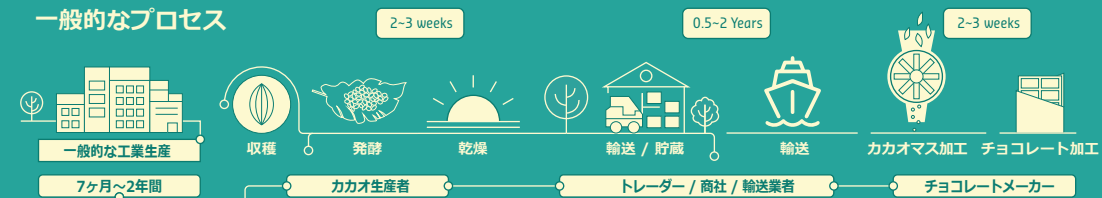
60 DAYS

今まで味わえなかったフレッシュなカカオのアロマ
～カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレート～



Puratos
Reliable partners in innovation

一般的なプロセス



60デイズのプロセス



5~23
months
less

60
DAYS

短期間で完結する
プロセスがもたらす
フレッシュなアロマ



60日のカカオの旅は
こちらから

http://fresh60days.com/ja/

Chocidant60_01_010421_PJ_FP



ベトナム南部のベンチェ省。色とりどりのカカオが実りました。カカオの種の植え付けから収穫まで、カカオ生産者とカカオ・トレースのカカオ栽培専門チームの共同作業で行います。栽培方法の集合研修や綿密な生育状況の確認などにより、質の高いカカオを豊かに収穫できるのです。



カカオは収穫後、すぐにポスト・ハーベスト・センターで発酵させます。香りの良さを大切にする「60 デイズ」のチョコレートにとって特に重要な工程です。発酵学に精通したビュラトスの技術者が適切な発酵プロセスをとることにより、香りの元になる成分を醸成することができます。綿密に木箱内の温度を確認したり、木箱のかき混ぜ具合を調整するなどして、最適で安定した発酵を促します。

発酵を終えたカカオ豆を天日で丁寧に乾燥させます。こうして発酵で醸成された香りの元を閉じ込めます。この間に規格外の豆を取り除き、良い豆だけを選別します。そして基準とする水分量になるまで乾燥したら次のステップに進みます。



Cabosse de Cacao

カボス・ドゥ・カカオ

ビスキュイ・ショコラ・ムー
シリコンモールド(カカオポット型)
2枚:12個分
牛乳 78 g
トレハロース 43 g
コーンスターチ 9 g
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 38 g
卵黄 47 g
卵白 137 g
グラニュー糖 137 g
アーモンドパウダー 94 g
ココアパウダー 17 g
(合計) 600 g

ガナッシュ・60 デイズ
生クリーム(35%) 310 g
トリモリン 30 g
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 260 g
(合計) 600 g

キャラメライズ・ヘーゼルナッツ
ヘーゼルナッツホール
(皮なし) 100 g
水 10 g
グラニュー糖 40 g
ヒュア・ココアバター 5 g
(合計) 155 g

クルスティ・ヘーゼルナッツ
ヘーゼルナッツ・ブラリネ 94 g
キャラメライズ・
ヘーゼルナッツ 18 g
フィューティヌ 38 g
(合計) 150 g

コーティング・60 デイズ
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 1000 g
グレープシードオイル 300 g
(合計) 1300 g

モンタージュ

- ビスキュイ・ショコラ・ムーを2枚にスライスする
- 1枚(小さい方)にクルスティ・ヘーゼルナッツ 10g を平らにする
- シリコンモールドにガナッシュ・60 デイズを1個 30g に分割し、スプーンでモールド全体にならす
- 2を中に入れ、ガナッシュ・60 デイズを20g に分割する
- ビスキュイ・ショコラ・ムーをおき、冷凍する
- コーティング・60 デイズをかける
- ビストラージュでドット模様を付け、ヘタを付ける

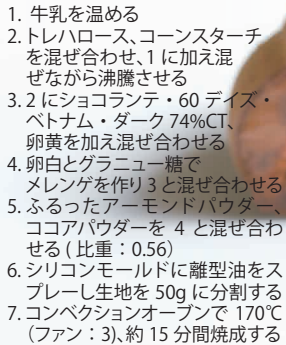
Sable Chocolat 60 DAYS

サブレ・ショコラ・60デイズ

ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 161 g
無塩バター 282 g
塩 5 g
粉糖 45 g
カソナード 70 g
卵黄 55 g
薄力粉 365 g
ココアパウダー 17 g
(合計) 1000 g

- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT を溶解し室温に戻した無塩バターと混ぜ合わせる
- 1に塩、粉糖、カソナードを加える
- 2に卵黄を少しずつ加え混ぜる
- ふるった薄力粉、ココアパウダーを混ぜ合わせる
- 生地を休ませる
- 5mmの厚さののぼし、シルバンの上に並べる
- 170℃のコンベクションオープン(ファン:3)で約14分間焼成する

コーティング
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 適量



- 上下 150℃のオープンで約25分間、ヘーゼルナッツをローストする
- 水とグラニュー糖を116℃まで煮詰め、ヘーゼルナッツを加えマッセする
- しっかりと混ぜキャラメライズし、ヒュア・ココアバターを加え混ぜる
- ペーキングペーパーの上に広げ冷ます
- 砕く

- ヘーゼルナッツ・ブラリネに砕いたキャラメライズ・ヘーゼルナッツ、フィューティヌを加え混ぜる

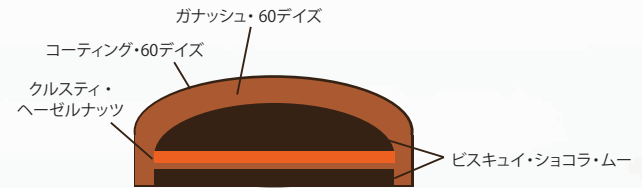
- 冷凍したケーキをシリコン型から抜き、冷蔵庫で保存する
- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT を溶解し、グレープシードオイルと混ぜ合わせる
- 約40℃で約5℃のケーキにかける

ビストラージュ
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 60g
ヒュア・ココアバター 40g
(合計) 100g

デコレーション
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 適量
ココアパウダー 適量

- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT とヒュア・ココアバターを溶解する
- 約30℃でスプレーガンでドット模様を付ける

- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT をフードプロセッサーに入れペースト状になるまで攪拌する
- ヘタの形に成形する
- 固まったらココアパウダーを薄くまぶす



Mould 60 DAYS

モールド・60デイズ

ジュレ・アルマニャック
ミロワール・ヌートル 200g
アルマニャック 30g
(合計) 230g

ガナッシュ・キャラメル・60 デイズ
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 340 g
グラニュー糖 210 g
生クリーム(35%) 350 g
水あめ 70 g
グレープシードオイル 30 g
(合計) 1000 g

モールドディング
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 適量

- ミロワール・ヌートルを鍋に入れ、数秒間沸騰させる
- 1にアルマニャックを加え混ぜ合わせる
- 室温まで冷ます
- モールドに絞る

- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT を半分程度に溶解する(完全に溶解しない)
- グラニュー糖をキャラメライズし温めた生クリーム、水あめを注ぎ入れる
- 2を630gに計量する(不足分は牛乳(分量外)を加える)
- 3を1に数回に分けゆっくりと注ぎ入れ、ガナッシュを作る
- 4にグレープシードオイルを加え、ハンドミキサーで攪拌し、きれいに乳化させる
- ガナッシュが約32℃の状態でもールドに絞る
- 室温12-18℃、湿度65%で約12時間結晶化させる

- ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT を溶解する
- 1をテンパリングし、モールドに流し入れシェルを作る
- ジュレ・アルマニャックを絞る
- ガナッシュを絞る
- 室温12-18℃、湿度65%で約12時間結晶化させる
- テンパリングをしたチョコレートで蓋をする



Cold Chocolate Drink 60 DAYS

コールド・チョコレート・ドリンク・60デイズ

生クリーム(35%) 100 g
牛乳 100 g
はちみつ 80 g
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 120 g
水(クラッシュ) 600 g
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 60 g
(合計) 1060 g

- 生クリーム、牛乳、はちみつを沸かす
- 1をショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT(120g)に注ぎ入れ、ガナッシュを作る
- 2を冷ます
- 水、ガナッシュ、ショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT (60g)の順にジューサーに入れ混ぜ合わせる
- カップに注ぎ入れる

Chocolat Chaud 60 DAYS

ショコラ・ショー・60デイズ

牛乳 730g
生クリーム(35%) 30g
グラニュー糖 40g
ショコランテ・60 デイズ・
ベトナム・ダーク 74%CT 200g
(合計) 1000g

- 牛乳、生クリーム、グラニュー糖を温める
- 1をチョコレートに注ぎ、ハンドミキサーで攪拌する
- テンパリングしたショコランテ・60 デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT (分量外)でチョコレートディスクを作り、ショコラ・ショーの上に載せる

