



Guter Geschmack seit 1948

ZEITZEICHEN FÜR EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Herstellungsort: Nr. 2, Dorfstr. 4, 49129 Lathen, Landkreis Verden, 1948
und Produktionsstätte in Saline, Qualitäts-Markennamen über Jahrhunderte, seit Familienbetrieb.



ハインリッヒ・カロー社



広がる秀逸の香、ドイツから。

1948年創業のハインリッヒ・カロー社は、ドイツ東部の小さな街・プラウエンで高品質のペーストやフレーバーの製造を始めました。同社の主力商品であるピールペーストは、またたく間にドイツの洋菓子店やベーカリーに広がり、創業60年を超えた今、“Towards more naturalness”「よりナチュラルに」を理念に確かな商品を世界中にお届けしています。

“ORANGE PEEL PASTE”

オレンジピールペースト

イタリア・シシリーのオレンジピールを使用し、果実本来の風味と豊かな食感を実現した濃縮ペースト。

ピールをふんだんに使用しているため、僅かな使用量で、甘酸っぱいオレンジの香りとピールの食感が加えられます。バウムクーヘン、クッキー、クリーム、トッピング等、あらゆる用途にご使用いただけます。

※ピール原産地は収穫年度により変更になる場合がございます。

原材料：砂糖、オレンジピール、オレンジ果汁 / 香料、クエン酸、増粘剤(CMC)、(一部にオレンジを含む)

原産国：ドイツ

形態：1.5kg×6

使用量目安：全量に対し約5-10%

Brix値：61±2



“LEMON PEEL PASTE”

レモンピールペースト

イタリア・シシリーのレモンピールを使用し、果皮と果肉の自然な風味を実現した濃縮ペースト。

ピールをふんだんに使用しているため、僅かな使用量で、爽やかなレモンの香りとピール特有のほろ苦い風味が加えられます。

マドレーヌ、レモンケーキ、クッキー、トッピング等、幅広い用途にご使用いただけます。

※ピール原産地は収穫年度により変更になる場合がございます。

原材料：砂糖、レモンピール、レモン果汁 / 香料、クエン酸、増粘剤(CMC)

原産国：ドイツ

形態：1.5kg×6

使用量目安：全量に対し約5-10%

Brix値：54±2



NEW! “CASSIS PULP PASTE”

カシスパルプペースト

欧州産の上質なカシスを使用し、熟成した果実味と、カシス特有の酸味や粒感を実現したパルプ(果肉)入り濃縮ペースト。

カシスを粒ごと使用しており、果皮と果肉を豊富に含むため、僅かな使用量で、カシス本来の風味を存分に味わえます。

焼菓子、アイスクリーム、ムース等、幅広い用途にご使用いただけます。

※トッピングには向きません。

原材料：濃縮カシス果汁、砂糖、カシス、グルコースシロップ / クエン酸、香料

原産国：ドイツ

形態：1.5kg×6

使用量目安：全量に対し約3-6%

Brix値：71±3



NEW! “BLUEBERRY PULP PASTE”

ブルーベリーパルプペースト

甘酸っぱい野生種ブルーベリーを使用し、凝縮した果実味と、芳醇な香りを実現したパルプ(果肉)入り濃縮ペースト。

ブルーベリーを粒ごと使用しており、果皮と果肉を豊富に含むため、僅かな使用量で、甘酸っぱい風味を存分に味わえます。

焼菓子、アイスクリーム、ムース等、幅広い用途にご使用いただけます。

※トッピングには向きません。

原材料：グルコースシロップ、砂糖、濃縮ブルーベリー果汁、ブルーベリー / クエン酸、香料、増粘剤(CMC)

原産国：ドイツ

形態：1.5kg×6

使用量目安：全量に対し約3-6%

Brix値：70±3



Atsushi Hatae
シェフパティシエ
波多江 篤



1981年 北海道生まれ。
2007年「アラン・デュカスグループ」に入社し、東京と大阪でシェフパティシエを歴任。
2014年に渡仏。パリのホテル「ル・ムール」、
「ホテル・プラザ・アテネ」に勤務。
2015年 帰国し、ドミニク・ブシエトーキョーのシェフパティシエに就任。
2019年「Atsushi Hatae」を立ち上げる。
現在、都内に3店舗を展開。

シェフコメント

「今回使用したマロンラッセクリームは、従来のマロンクリームより栗の味が強く、ペーストとクリームの中の商品なので、クリームだけでモンブランと焼き菓子をつくりました。バナラが控えて、栗の素朴な味わいを活かせるのでお勧めです。」

モンブラン

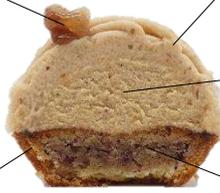
Mont Blanc

ガリシア
の
栗使用



マロンラッセブローケン

シャンティーマロン



マロンバタークリーム

パートシュクレ

カシスのクレームダマンド

A. シャンティーマロン

200 g マロンラッセクリーム
180 g 生クリーム42%
10 g ラム酒
0.2 g 塩

B. マロンバタークリーム

300 g マロンラッセクリーム
100 g バター
75 g クレームパティシエール
0.5 g 塩

C. カシスのクレームダマンド

100% クレームダマンド
6% カシスパルプペースト

D. マロンラッセブローケン

1缶 マロンラッセブローケン インシロップ
70g 水

1. シャンティーマロンAをつくる。材料を全て混ぜ合わせ、8~9分立てにする。
2. マロンバタークリームBをつくる。材料を全て混ぜ合わせ、攪拌する。
3. 自店で使用するクレームダマンドに対して、カシスパルプペーストを6%混ぜ合わせ、カシスのクレームダマンドCをつくる。
4. 自店で使用するパートシュクレに、カシスのクレームダマンドCを入れ、焼成する。
5. マロンラッセブローケンDをつくる。マロンラッセブローケンのシロップを切り、鍋にシロップと水70gを入れて沸かす。シロップを切ったマロンラッセブローケンに、沸いたシロップを注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で1晩以上寝かせる。
6. タルトにマロンバタークリームBとシャンティーマロンAを絞り、Dを飾る。

モワルーマロン

Moelleux au marron

ガリシア
の
栗使用

直径55×高さ30mmのプリン型 40個分



ダックワーズノワゼット

モワルーマロン

マロンラッセブローケン

A. モワルーマロン

115 g アーモンドパウダー
50 g ヘーゼルナッツパウダー
215 g マロンラッセクリーム
150 g 粉糖
3.5 g 塩
63 g 薄力粉
63 g はちみつ
325 g 卵白
230 g バター

B. ダックワーズノワゼット

175 g 卵白
110 g グラニュー糖
50 g アーモンドパウダー
125 g ヘーゼルナッツパウダー
66 g 粉糖
30 g 薄力粉

C. マロンラッセブローケン

1缶 マロンラッセブローケン インシロップ
70g 水

1. モワルーマロンAをつくる。薄力粉とバター以外の材料を全てボールに入れて、均一になるまで混ぜ合わせる。薄力粉を加え、混ぜ合わせる。溶かしバターを加え、混ぜ合わせる。
2. ダックワーズノワゼットBをつくる。卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、合わせてふるっておいだ①を加え、さっくり混ぜ合わせる。
3. マロンラッセブローケンCをつくる。マロンラッセブローケンのシロップを切り、鍋にシロップと水70gを入れて沸かす。シロップを切ったマロンラッセブローケンに、沸いたシロップを注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で1晩以上寝かせる。
4. モワルーマロンAを型に各30g流し入れ、マロンラッセブローケンCを各8g入れ、その上にダックワーズノワゼットBを絞り、すり切り、粉糖を2回振りかける。
5. 上火180度、下火160度のオーブンで20分~25分焼く。

使用製品

マロンラッセクリーム



1kg缶

良質な「ガリシアの栗」を使用し、1週間以上かけてグラッセ加工した栗を贅沢に配合したマロンラッセクリーム。*マロンラッセ57%配合
原料のマロンラッセに、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。

マロンラッセブローケン インシロップ



1.1kg缶

フォンダン(砂糖衣)がけした芳醇な味わいのマロンラッセのピースを、シロップに漬けた商品。凝縮した栗の濃厚な風味と、上品な甘みをご堪能頂けます。

NEW! カシスパルプペースト



1.5kgボトル

欧州産の上質なカシスの果肉をふんだんに使用し、熟成した果実味と、カシス特有の酸味や粒感を実現したパルプ(果肉入り)ペーストです。カシスを粒ごと使用しており、果皮と果肉を豊富に含むため、少量を混ぜるだけで、カシス本来の風味を存分に味わえます。