

エッセーレ

イタリアン チョコラータ チョカオのご提案



Bergamo Italy

MARUKA CORPORATION

ESSERRE / エッサーレ社

- エッサーレ社はミラノにほど近い、北イタリアの街ベルガモで1923年に創業しました。
- 地域に根差した同社は、ホテル、レストラン、バル、ジェラテリアへ、こだわりの食材を供給する業務用飲料メーカーです。
- ベルガモには、イタリアの中でも歴史あるバル“TASSO”（1476年創業）も所在しています。

BERGAMO
ベルガモ



エッセーレ チョコオの特徴

- イタリアンバールには欠かせないメニュー「チョコラータ」を再現できるパウダー
- ココアパウダー32%配合
（内ココアバター22~24%）
- 濃厚なチョコレートの風味ととろりとした食感
- ホットでもアイスでも提供可能
- エスプレッソやリキュールと組み合わせてアレンジ可能

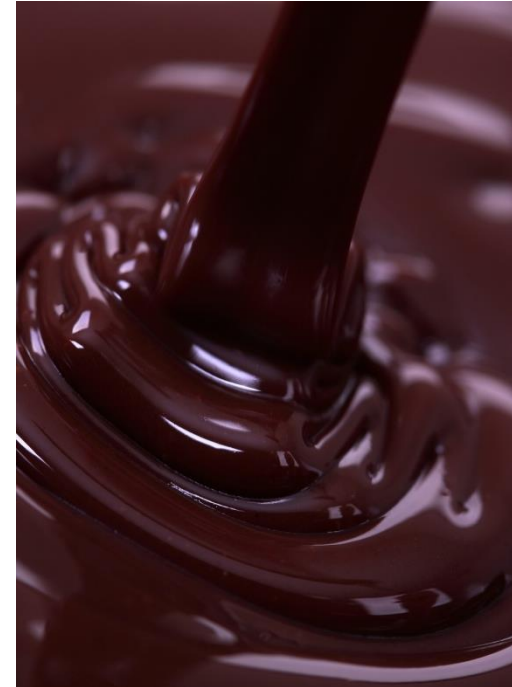


■ 梱包形態

500g/缶 1ケース24缶入り

チョコレートタの使用シーン

- 秋から冬向きの飲み物として・・・
 - イタリアでは、チョコレートの香りと、チョコレートタを飲むシーンを目にするると、冬が近づいてきたと感じます。寒い冬に体の心まで温める飲み物としてチョコレートタは、イタリア人に最も好まれているドリンクのひとつです。
 - 昨今の日本では、カカオマスにこだわった高級志向のチョコレートドリンクの人気の高まっています。チョコカオで作るチョコレートタは独特のとろみ特徴。メニューの差別化にお役立ていただけます。
- デザートメニューのドリンクとして・・・
 - イタリアより直輸入の本格的チョコレートタは、ランチやディナーの後のデザートのひとつとして飲むデザートドリンクとしても大変お勧めです。
- スキー場やレジャー施設で・・・
 - 野外のスポーツ等で疲れた体にチョコレートの風味と甘さが良く合います。
- その他オリジナルメニューとして・・・
 - 夏期にはアイスチョコレートタとしてご提供できます。
 - 生クリーム、エスプレッソ、リキュール、マシュマロ等を加えたオリジナルメニューとしてもお使い頂けます。



基本レシピ：イタリアン チョコラータ

イタリアン チョコラータ

チョコカオ	25g
-------	-----

牛乳	125cc
----	-------

ホイップクリーム（コン・パンナ）	適量
------------------	----

チョコカオと牛乳1:5の割合がイタリアのオリジナルレシピです。
とろりとした濃厚なチョコラータに仕上がります。
少し濃く感じる場合は牛乳の配合を増やして調整して下さい。



チョコラータ・コン・パンナ

■ メニューのヒント

ホイップクリームを乗せたチョコラータ・コン・パンナも人気があります。
生チョコの様なリッチでクリーミーなテイストに仕上がります。

〔作り方〕 1人分 コーヒーマシン スチーマー使用



ミルクピッチャーに、牛乳100cc、チョコオ25gの順番で入れ、マドラーで**ダメにならないようによくかき混ぜ**ます。



スチームノズル内部の水分を抜く為に、空ぶかしをします。



牛乳を**泡立てる必要はありません**ので、スチームノズルを表面に深く差し入れた状態から、85~90℃になるまで一気に加熱していきます。**よく対流させて**チョコオを牛乳にムラなく溶け込ませます。仕上り温度の目安としては沸騰直前です。



スチームノズルを濡れたタオルでよく拭き取って下さい。



スチームノズル内部を清潔に保つ為に、充分な空ぶかしをします。



チョコラータが**大変熱くなっています**ので、25ccの牛乳を加えて温度を下げます。



カップに注いで、チョコラータの完成です。

〔作り方〕 20人分 チョコレートディスペンサー使用



チョコカオ500g
をボールに入れます。
パウダーが固ま
まっている場合は、
潰すように解して下
さい。



牛乳2500ccの
うち、1000cc
程度をパウダー
と混ぜながら少
量ずつ加えてい
きます。



パウダーと牛乳
が混ざったら、
チョコレート
ディスペンサー
に、残りの牛乳
1500ccと一緒
に注ぎ入れます。



注ぎ入れた直後
は泡が浮き立ち
ますが、加熱し
ていくと消泡し
ます。



通常50分程度で
出来上がります。
牛乳を温めてか
ら投入すれば、
10分～15分程
度短縮できます。

ホットチョコレートディスペンサー BRAS シロッコ
【輸入販売元】トランスゲイト株式会社 03-5828-6881

■メニューのヒント

ディスペンサーで仕込んだチョコカオは、チョコレートトッピング、チョコレートフォンデュなど、様々なアレンジにご使用して頂けます。

〔作り方〕 1人分

手鍋使用



手鍋にチョコ25g
を入れ、牛乳125cc
を少しずつ入れて混
ぜ合わせていきます。



中火にかけ、ゆっく
りと加熱しながらか
き混ぜます。



適度なとろみとツヤ
が出たら完成です。



イタリアン
チョコラータ

■ オペレーションのヒント

加熱途中で何度か火から外して、焦げ付かないように温度を調整してかき混ぜます。
とろみがでたところで、完成です。

バール ビチェリン

※ 1763年イタリアトリノでオープンしたビチェリン (Bicerin)が開発したと言われる
ショコラータにエスプレッソと生クリームを加えた『ビチェリン』は、今ではトリノの
バールで飲むものといえばビチェリンと言われるくらいにポピュラーな飲み物です。



トリノのバール ビチェリン



ビチェリンのドリンク

アレンジレシピ：ビチェリン

ビチェリン

ショコラータ (P.6)	100cc
--------------	-------

エスプレッソ	30cc
--------	------

生クリーム	30cc
-------	------

トリノのバールBicerinがルーツのショコラータアレンジドリンク。
濃厚なショコラータに相性抜群のエスプレッソを1shot加えた逸品です。



ビチェリン

■ メニューのヒント

耐熱グラスで提供するのがトリノ流です。

アレンジレシピ：マロッキーノ

マロッキーノ

チョコラータ (P.6)	30cc
--------------	------

エスプレッソ	30cc
--------	------

フォームドミルク	40cc
----------	------

チョコカオ	適量
-------	----

チョコラータにエスプレッソとフォームたっぷりのミルクを加えたアレンジです。
最後にチョコカオパウダーを振りかけて仕上げます。



マロッキーノ

■ メニューのヒント

マロッキーノとはモロッコ人という意味です。チョコラータで日焼けした顔、フォームドミルクは頭に巻いたターバンを表しています。

アレンジレシピ：アイスカフェチョコレート

チョコレート アフォガード

チョコレート (P.6)	60cc
--------------	------

バニラアイス	適量
--------	----

冷たいバニラアイスに熱々のチョコレートをかけながらお召し上がりいただきます。



チョコレート
アフォガード

Cioccolata Calda
Con Gelato
チョコレート・カルダ
コン・ジェラート

アイス チョコレータ

チョコカオ	35g
-------	-----

牛乳	100cc
----	-------

氷	適量
---	----

チョコカオとミルクの配合を変えて、濃厚に作ったチョコレートを氷で満たしたグラスに入れて急冷します。

アイス チョコレータ Easy operation ver.

チョコカオ	25g
-------	-----

熱湯	25cc
----	------

牛乳	125cc
----	-------

チョコカオを少量の熱湯で練り上げ、冷たいミルクを加えます。さらっとした食感の仕上がりになります。

アレンジレシピ：チョコラータ・ドルチェ

チョコラータ フォンデュ

チョコラータ (P.6)	150cc
--------------	-------

お好みの食材	適量
--------	----

フルーツやマシュマロ、パンなどを浸してお召し上がりください。



チョコラータ
フォンデュ

フルーツチョコオ (ホットチョコパフェ)

チョコラータ (P.6)	150cc
--------------	-------

お好みのフルーツ	適量
----------	----

ホイップクリーム	適量
----------	----

カットしたフルーツを大きめのカップに入れて、チョコオをかけ、ホイップをトッピング。ホットパフェのようなデザートです。

白玉チョコオ

チョコラータ (P.6)	150cc
--------------	-------

白玉	適量
----	----

ホイップクリーム	適量
----------	----

白玉を大きめのカップに入れて、チョコオをかけ、ホイップをトッピング。食感も楽しめるアレンジです。

アレンジレシピ：チョコラータ・etc

チョコオリカー

チョコラータ (P.6)	125cc
--------------	-------

お好みのリキュール	30cc
-----------	------

フルーツ系、コーヒー系などのリキュールとチョコラータの甘いカクテルです。
ホットでもアイスでも好相性。



スパイシー
チョコラータ

マシュマロチョコラータ

チョコラータ (P.6)	150cc
--------------	-------

マシュマロ	適量
-------	----

チョコカオ	適量
-------	----

チョコラータにマシュマロを浮かべて、チョコカオを振りかけます。

スパイシーチョコラータ

チョコラータ (P.6)	150cc
--------------	-------

シナモンスティック	適量
-----------	----

スターアニス	適量
--------	----

チョコカオにエキゾチックな香りを合わせたアレンジです。様々なスパイスでオリジナルなメニューをお試し下さい。