CHOCOLATE ACADEMY™ CENTRE TOKYO PRESENTS

CHOCOLATE INNOVATION CONTEST 2019 RECIPE BOOK

チョコレートアカデミー™センター東京 主催

チョコレート イノベーション コンテスト 2019 レシピブック

第1回テーマ

INNOVATION FROM RUBY

～ルビーチョコレートのイノベーション～

シェフやクリエイターの方の製造、企画、開発、販売の各スキルと創造性の向上を目的とし、チョコレートに 特化した経験や年齢を問わず、幅広く参加していただけるコンテスト。「第４のチョコレート」として登場したルビーチョコレート。そのINNOVATIVE（革新的）なチョコレートを用いたINNOVATIVEなクリエーションを求 めています。

本選考日／ 2019年8月28日（水） 於：服部栄養専門学校

ルビーチョコレートとは？

What's Ruby Chocolate ?

ダーク、ミルク、ホワイトに続く第4のチョコレート。
着色料やフルーツフレーバーは不使用で、
カカオ産出国で収穫されるカカオ豆の中から、
ルビーチョコレートになりうる物質をもった「ルビーカカオ豆」から作られます。

このルビーカカオ豆は、自然界に存在する独特な成分により、
これまでにないルビー色とフルーティーな味わいを持っています。
長年の研究の結果、この物質が豊富に含まれるカカオ豆を特定し、
チョコレートに加工するための最適な方法を見出したのです。

ルビーチョコレートのフルーティーな味わいは、
さまざまな素材とマッチし、チョコレートの可能性を広げることができます。
スパイス、各種アルコール類、ビネガー、コーヒー・紅茶、ナッツ、フルーツ、ハーブ
といった多彩な素材と組み合わせ、
生菓子、デザート、ドリンク、パンなどに仕立てることができます。

ルビーチョコレートDATA

カカオ分	32.5 %
乳固形分	26.4 %
脂肪分	35.9 %
砂糖	35.5 %

ルビーチョコレートを取り扱う際の注意点

・水分やアルカリ性の素材を合わせると色が変化しやすいので、保存環境や湿度に注意する。また、酸性の素材を一緒に使用するのが望ましい。
・テンパリングを取る場合は、45℃で溶かしてから28℃に下げ、29.5℃に上げるのが望ましい。

ご挨拶

お客様に新しい「Wow!（驚き）」を提案した実力派揃いの国内第1回コンテスト

この度延べ77名の大会へ御参加いただきました皆様へ感謝いたします(本選内延べ30名)。
ルビーチョコレートが「第4のチョコレート」と言われ、
今までと異なる特徴を生かした作品が今回最終選考に選ばれました。
また日本人ならではの商品付加価値、生産性に加え、ルビーの色彩、ヴィジュアルの表現力、
フードペアリング、テクスチャーの表現をとても高いレベルで競い合うことができました。
この大会を通じてルビーチョコレートがどんな分野においても使用できることを
皆様に理解していただくことができたと思います。
昨今お客様を「Wow!」と驚かせる商品が求められており、訴求しやすいことが皆様のビジネスにおいても、
かならずお役に立てると考え、今回の審査ルールといたしました。
アピールできた方も、しきれなかった方もぜひ次のコンテストで
革新的なチョコレートの世界を表現してください。
チョコレートアカデミーは世界のトレンドをリードしながら、
皆様と一緒にイノベーションを進めていきたいと考えています。

審査委員長兼大会執行役員
チョコレートアカデミー ™センター東京
尾形剛平

チョコレートアカデミー™センター東京
責任者兼テクニカルサポート
尾形剛平
1997年に東京製菓学校を卒業後、都内パティスリーにて修業後、渡仏。帰国後、洋菓子メーカーにて商品企画開発担当として7年間勤務。2015年4月にバリーカレボージャパン株式会社に入社。チョコレートアカデミー™センター東京の責任者、そしてテクニカルアドバイザーを務めている。

チョコレートアカデミーとは

プロフェッショナルがチョコレートを極めるためのトレーニング施設

バリーカレボー社のChocolate Academy™（チョコレートアカデミー）センター東京は、2015年6月、世界19校目として東京・大崎に開設されました。同社のグローバルブランドであるカレボー、カカオバリー、カルマを中心としたグルメブランドを日本市場に向けて情報発信すると同時に、チョコレートを主軸とした専門知識や技術の指導、講習・デモンストレーション、レシピ開発のサポートを通じて、プロフェッショナルの方たちのあらゆるニーズにお応えすることを目的としています。開設以降、多彩なテーマの講習会を開催し、多くのプロフェッショナルに参加いただいています。

INDEX

1 Innovative ペイストリー部門

1位／総合3位 「～ Creation Process ～ JARDIN RUBY」江口和明（パティスリー &カフェ デリーモ）… 05
2位 「BaRuSac ～バルザック～」池信聡（株式会社エヌグラム）… 07
3位 「RUBY Kuglof ～黒イチジクと赤ワインのマリアージュ～」山本和希（株式会社菓子工房みずほ）… 09
「ルビー K」岩本慧（パティスリー &カフェ デリーモ）… 11
「Opéra〝Ruby〟」儀光克哉（株式会社ティエリーマルクスジャパン）… 11

2 Innovative コンフェクショナリー部門

1位 「Nadeshiko」高須聡（ショコラトリー タカス）… 12
2位／総合3位 「～ Creation Process ～ RUBY CACAO ～」江口和明（パティスリー &カフェ デリーモ）… 14
3位 「RUBY FRAIS ～新鮮なルビー～」高橋萌（ホテルインターコンチネンタル東京ベイ）… 15
「Cremino〝Ruby〟」儀光克哉（株式会社ティエリーマルクスジャパン）… 17
「古都大宰府 梅花の歌」山川みゆき（ベーカリー +カフェ 30cc）… 17

3 Innovative ベーカリー部門

1位 「RUBY CROWN ～アン（餡）との出会い～」石川光治（東京製菓学校）… 18
2位／審査員特別賞 「Pain au macarron RUBY」森大祐（アンヴデット）… 20
3位 「Pizza al Ruby」中山理絵（オクシタニアル）… 22
「RUBYシュトーレン」本多伸也（ザ・ペニンシュラ東京）… 23
「ルビール シュトーレン」森本智史（シャングリラホテル東京）… 23

4 Innovative ドリンク・デザート部門

1位／総合優勝 「TUMETAIRUBY（ツメタイルビー）」徳永純司（ホテルインターコンチネンタル東京ベイ）… 24
2位／総合 2 位 「点華／ Ten-KA」田中俊大（株式会社ワンダーテーブル／ジャンジョルジュ東京）… 26
3位 「Ruby×柑橘～未完成～」矢ヶ部亜季（ネル クラフトチョコレート トウキョウ）… 27
「R-10 ルビーショコラを10種の素材と共に いちご飴の思い出を詰めて」小西拓也（セイイチロウ ニシゾノ）… 29
「Baba à la pêche RUBY ～ verveine ～」本部未央（神戸北野ホテル）… 29

5 Innovative 学生を対象にしたRUBYスイーツ部門

1位 「gâteau infini（ガトー アンフィニ）」高倉未宙（東京製菓学校）… 30
2位 「Amour（アムール）」松下翔（東京製菓学校）… 31
3位 「Bonbon au SAKURA」畑田真佑（国際ビジネス スーパースイーツ製菓専門学校）… 31
「レユール」大池志歩（大阪調理製菓専門学校ecole UMEDA）… 31
「シャルマン」永 陸人（大阪調理製菓専門学校ecoleUMEDA）… 31

6 Innovative フォト部門

1位／総合 2 位 田中俊大（株式会社ワンダーテーブル／ジャンジョルジュ東京）… 32
2位／総合 3 位 江口和明（パティスリー &カフェ デリーモ）… 33
3位 山川みゆき（ベーカリー +カフェ 30cc）… 33
北條 典子（有限会社ヴィラージュ川端）… 33
大木詩織（有限会社 ラ・ポーズ）… 33

審査員／尾形剛平（審査委員長兼運営執行役／チョコレートアカデミー™センター東京 責任者兼テクニカルサポート）
石丸直人（写真家／特別審査委員） 和泉光一（アステリスク） 水野直己（ナオミ ミズノ） 平井茂雄（ラヴニュー）
小野林範（ショコラトリー ヒサシ） 坂倉加奈子（レス バイ ガブリエル リヴァ アンド カナコ サカクラ ）
撮影／石丸直人（フォト部門を除く）
主催／バリーカレボージャパン株式会社 チョコレートアカデミー™センター

※レシピについて ・粉類は事前にふるう。・分量や作業時間、温度などは適宜調整する。

~Creation Process~

JARDIN RUBY

江口和明
（パティスリー＆カフェ デリーモ）

1 Innovative

ペイストリー部門

「RUBY の新たな世界」を表現するペイストリーで
「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、
ルビーチョ コレートならではの特徴を生かした
革新的なレシピ開発を競う。
生菓子、半生菓子、焼き菓子、
デザー ト、氷菓は問わない。

ミラベルや柑橘、タイムの香りでルビーチョコをフレッシュな印象に

ルビーチョコレートの色合いから連想されるベリー系のフルーツはあえて使わず、ルビーチョコレートのムースの中心にオレンジとミラベルのジュレなどを配置してフレッシュな菓子に仕上げた。ミラベルのジュレやムースに組み込んだサヴァラン生地にはタイムやオレンジの香りを加えたほか、各パーツにアルコールを適宜用いて、全体としてすっきりとした印象に。ルビーチョコレートは全体の重量のうち約16％を使用。さまざまなパーツに加工することで、単体で食べるよりも複雑で重層的にその香りと味わいを表現することを狙った。なお、着色料ではなく、ビーツパウダーを使用して変色を防止。シャープな楕円の型を用いたエッジの効いたフォルムを採用し、香りが重なり合うこの菓子の構成をイメージして、「ルビーチョコレートから生まれる花」を連想させるようなデコレーションを施した。

~Creation Process~ JARDIN RUBY

A ムース・ショコラ・ルビー

材料（作りやすい分量。1個に約450gを使用）
生クリームa（35%）…220g
牛乳…110g
板ゼラチン…8.8g
ルビーチョコレート…253ｇ
ビーツパウダー…5ｇ
キルシュ…22g
生クリームb（35%）…330g

工程
1 生クリームaと牛乳を温め、水でふやかした板ゼラチンを加える。
2 ルビーチョコレートを35℃に温め、ビーツパウダーを加える。
・POINT
ルビーチョコレートは事前にしっかり溶かしておく。ただし40℃以上にはしない。
3 2に1を少量ずつ加えて混ぜ合わせ、乳化させる。
4 25℃まで冷まし、キルシュ、6分立ての生クリームbを加え、混ぜ合わせる。

B サヴァラン

材料（1台分）
上白糖…18g
湯…40g
インスタントドライイースト…18g
強力粉…300g
塩…6g
全卵…150g
冷水…92g
バター（無塩）…90g
サヴァラン用シロップ＊…適量
＊鍋に水、ハチミツ、グラニュー糖、バニラ、タイムを入れて沸かし、オレンジ果汁とイチゴのリキュールを加える

工程
1 上白糖、湯、インスタントドライイーストを合わせる。
2 強力粉、塩、全卵、冷水を混ぜ合わせ、1を加える。
3 中速のミキサーで25分間混ぜ、バターを加える。さらに5分間程度まわして生地を練る。
4 バットに3を流し、室温で3倍程度に膨らむまで発酵させる。
5 190℃のコンベクションオーブンで25分間程度焼成する。
6 厚さ1.5cmに切り、型（シリコマート「アイ」250×140×高さ65mm＜以下同＞）で抜いてサヴァラン用のシロップに4時間浸ける。

C サブレ・ルビー

材料（1個分）
バター（無塩）…138g
牛乳…20g
卵黄…15g
薄力粉…125g
フランスパン専用粉…63g
アーモンドパウダー…63g
粉糖…110g
カカオバター…100g
ルビーチョコレート…20ｇ

工程
1 バターをやわらかくし、牛乳、卵黄を加える。
2 粉類を加えて混ぜ合わせる。冷蔵庫に1晩おく。
3 厚さ2.5mmにのばし、型でぬく。
4 140℃のコンベクションオーブンで25分間焼成する。
5 カカオバターとルビーチョコレートを溶かし、染み込ませる。
・POINT
焼成後にすぐにカカオバターとルビーチョコレートを塗ると、湿気ることなくサクサク感を維持できる。

D プラリネ・ココ・ルビー

材料（作りやすい分量）
ルビーチョコレート…650ｇ
プラリネ・ココ・ルビー（自家製）…350g
ピスタチオペースト…20g
フィヤンティーヌ…400g
ココナッツファイン…90g

工程
1 ルビーチョコレートを40℃に溶かす。
2 プラリネ・ココ・ルビー、ピスタチオペースト、1を混ぜ合わせる。
3 2にフィヤンティーヌ、ココナッツファインを加える。
4 厚さ2.5mmにのばし、型でぬく。

E ミラベルのコンフィ

材料（作りやすい分量）
ミラベル…250g
イチゴ…50g
グラニュー糖…100g
パッションフルーツのピュレ…15g
タイム…1/4本
白ワイン…33g
トレハロース…42g
NHペクチン…1.5g
オレンジの皮…1/2個分

工程
1 ミラベルとイチゴをグラニュー糖、パッションフルーツのピュレ、タイム、白ワインに1晩漬け込む。
2 トレハロースとNHペクチンを合わせる。
3 1を加熱し、沸いたら2を加えて再度沸かす。
4 バットに流して急冷し、オレンジの皮を加える。

F ミラベルとオレンジのジュレ

材料（作りやすい分量。1個につき約120gを使用）
オレンジのピュレ…92g
ゼラチン…6g
洋ナシ…150g
ミラベルのコンフィ（E）…148ｇ
コアントロー…22g
オレンジの皮…1個分

工程
1 オレンジのピュレを温め、ゼラチンを加えて溶かす。
2 洋ナシ、ミラベルのコンフィを加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。
3 コアントローとオレンジの皮を加える。
4 冷蔵庫で10分間程度冷やす

G ピスタチオのクリーム

材料
（作りやすい分量。1個につき約190～200gを使用）
牛乳…36ｇ
全卵…96ｇ
凝固剤（コルネール）…4.3ｇ
グラニュー糖…72ｇ
ピスタチオペースト…72ｇ
バター（無塩）…120ｇ

工程
1 牛乳と全卵を混ぜ合わせる。
2 凝固剤とグラニュー糖を混ぜ合わせ、1に加える。
3 ピスタチオペーストを加え、中火で80℃まで加熱する
4 ハンドミキサーでつなぎ、裏ごしする。このとき40℃に保つようにする。
5 バターを加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。

H グラサージュ・ショコラ・ルビー／ホワイト

材料（作りやすい分量）
水…125ｇ
グラニュー糖…300ｇ
水アメ…300ｇ
ゼラチン…20ｇ
コンデンスミルク…200ｇ
ルビーチョコレート／ホワイトチョコレート…300ｇ
ビーツパウダー…15ｇ（ルビーの場合のみ）

工程
1 鍋に水、グラニュー糖、水アメを入れて沸かし、水120ｇ（分量外）でもどしたゼラチン、コンデンスミルクを加える。
2 ルビーチョコレート（またはホワイトチョコレート）を溶かし、ビーツパウダーを加える。
3 2に1を加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。
4 冷蔵庫で1日以上おく。

I 組み立て・仕上げ

工程
1 サヴァラン（B）の上にピスタチオのクリーム（G）とミラベルのコンフィ（E）を絞る。
2 ムース・ショコラ・ルビー（A）を流し、ミラベルとオレンジのジュレ（F）を押し込み、プラリネ・ココ・ルビー（D）を入れる。
3 プラリネの上にムース（A）を流し、サブレ・ルビー（C）でふたをして冷凍する。
4 2種類のグラサージュ・ショコラ（H）をかけ、ベリー類やチョコレート細工（ともに分量外）などを飾る。

受賞コメント

はじめてのコンテストで手探りをしながらも力を入れてのぞみました。結果が出てうれしいです。協力してくれた店のスタッフに感謝しています。（江口氏）

講評

持てる技術を駆使してルビーチョコレートをさまざまなパーツに仕立て、完成度の高い作品を作ってくれた。プレゼンテーションも非常にわかりやすかったと思います。（平井シェフ）

Pastries 2位

BaRuSac

～バルザック～

池信 聡

（株式会社エヌグラム）

バルサミコ酢で奥行きを与えたシンプルなルビーチョコのムース

ルビーチョコレートのムースの中心にフランボワーズのコンフィチュールとアニス風味のクレームブリュレを配したシンプルな構成。ムースはルビーチョコレートの風味を生かすために、先にアングレーズを炊いて、そこにフランボワーズのピュレとルビーチョコレートなどを加える手法を採用。バルサミコ酢で風味に奥行きを与え、さらにルビーチョコレートの変色を防いだ。成形にはOPPフィルムを用いて独創性を高め、バルサミコ酢とグリオットチェリーを浸けたシロップを用いて風味をプラスしたグラサージュでデコレーション。作品名の「BaRuSac」は、「Balsamico」「Ruby」「Sac（袋：OPP袋を使用したことから）」という3つの単語を組み合わせた造語。素材を混ぜ合わせることで、別の味覚を生み出すことができる菓子の特性を表現した。

BaRuSac

～バルザック～

A シュトロイゼル・ルージュ

材料（15個分）
無塩バター…80g
粉糖…80g
アーモンドパウダー…80g
薄力粉…40g
強力粉…40g
イチゴパウダー（フリーズドライ）…10g
色素（赤）…少量

工程
1 すべての材料をフード・プロセッサーに入れてまわし、サブラージュする。
2 生地がまとまったら厚さ3mmにのばし、直径7cmのセルクルでぬく。
3 145℃のコンベクションオーブンで15～20分間焼成する。

B ビスキュイ・ダマンド

材料（15個分）
アーモンドパウダー…100g
粉糖…100g
全卵…120g
卵白…75g
グラニュー糖…16g
乾燥卵白…5g
薄力粉…28g
バター（無塩）…20g
フランボワーズのシロップ…適量

工程
1 アーモンドパウダー、粉糖、全卵を混ぜ合わせる。
2 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白を混ぜ合わせ、メレンゲをつくる。
3 1、2を合わせ、薄力粉、バターを加える。
4 天板に3の生地を流し、200℃のコンベクションオーブンで8分間焼成する。
5 直径5cmのセルクルでぬき、フランボワーズのシロップをアンビベする。

C コンフィチュール・ルージュ

材料（15個分）
イチゴ（冷凍）…100g
フランボワーズのピュレ…50g
グラニュー糖…15g
トレハロース…5g
ゼラチン…3g
フランボワーズのリキュール…5g

工程
1 鍋にイチゴ、フランボワーズのピュレ、グラニュー糖、トレハロースを入れて、40℃に加熱する。
2 水でふやかしたゼラチン、フランボワーズのリキュールを加える。
3 ミキサーにかける。

D クレームブリュレ・アニス

材料（15個分）
牛乳…52g
生クリーム（45%）…105g
アニス…2片
加糖卵黄…50g
グラニュー糖…15g
バニラペースト…0.5g
グリオットチェリーのシロップ浸け＊…30個
＊水、グラニュー糖を沸かし、グリオットチェリー（冷凍）と合わせる。キルシュを加えて1日おく

工程
1 鍋に牛乳、生クリーム、アニスを入れて沸かし、5分間アンフュゼする。
2 加糖卵黄、グラニュー糖、バニラペーストをすり混ぜる。
3 1と2を合わせ、2cm×5cm×高さ5cmのフレキシパンに9g流す。
4 コンフィチュール・ルージュ（**C**）を9分目まで流し、グリオットチェリーのシロップ浸けを半割りにしてのせる。
5 85℃のスチームコンベクションオーブンで8分間焼成する。
6 冷凍庫で保管する。

E ムース・ルビー・バルサミコ

材料（8個分）
牛乳…20g
トレモリン…10g
加糖卵黄…20g
ゼラチン…1.6g
フランボワーズのピュレ…60g
ルビーチョコレート…105g
バルサミコ酢…4g
生クリーム（35%）…90g
コンパウンドクリーム…30g

工程
1 鍋に牛乳、トレモリン、加糖卵黄を入れ、アングレーズを炊く。
2 ゼラチンを加え、煮溶かす。
3 フランボワーズのピュレを加える。
4 40℃に調温したルビーチョコレートを3回に分けて加え、しっかり乳化させる。
5 バルサミコ酢を加え、ハンドミキサーにかける。

・POINT
バルサミコ酢を用いて風味に奥行きを与え、ルビーチョコレートの色合いの変化を防ぐ。

5 6分立ての生クリーム、コンパウンドクリームを加え、混ぜ合わせる。

F グラサージュ・ルビー

材料（作りやすい分量）
牛乳…105g
生クリーム（35%）…52g
水アメ…82g
ゼラチン…2.5g
ルビーチョコレート…170g
ナパージュ・ヌートル…30g
バルサミコ酢…4g
グリオットチェリー風味のシロップ…60g

工程
1 牛乳、生クリーム、水アメを合わせて沸かし、ゼラチンを加えて煮溶かす。
2 ルビーチョコレートとナパージュ・ヌートルを合わせ、乳化させる。
3 バルサミコ酢、グリオットチェリー風味のシロップを加え、ミキサーにかける。

G 組み立て・仕上げ

工程
1 幅8cmのOPPパックにムース・ルビー・バルサミコ（**E**）を40g流し、クレームブリュレ・アニス（**D**）を入れ、ビスキュイ・ダマンド（**B**）をのせる。冷凍する。
2 OPPパックから取り出して、グラサージュ・ルビーをかける（**F**）。
3 シュトロイゼル・ルージュ（**A**）の上にのせる。

RUBY Kuglof

～黒イチジクと赤ワインのマリアージュ～

山本和希
（株式会社菓子工房みずほ）

ルビーチョコをふんだんに使用したギフトに最適なクグロフ

ルビーチョコレートをたっぷり使用したクグロフ。ルビーチョコレートの華やかな色合いが、プレゼントとして用いられることが多いクグロフとマッチすることに着目し、ギフト菓子として販売することを念頭に入れて考案した。クグロフ生地にはルビーチョコレートときざんだイチジクの赤ワインコンポートを練り込み、色合いをストレートに表現するために、ルビーチョコレートで全体をコーティング。さらに表面に「RUBY」の文字をエアブラシであしらっている。クグロフの底には、ルビーチョコレートを練り込んだサブレを用いて、単調に感じられがちなクグロフの食感に変化をつけた。花椒をピリッと効かせたイチジクのコンフィチュールを別添えにして提供し、味に変化をつけながらクグロフを楽しんでもらう趣向だ。

RUBY Kuglof

～黒イチジクと赤ワインのマリアージュ～

A サブレ・ルビー

材料（５個分）
バター（無塩）…40g
粉糖…28g
塩…0.4g
全卵…17g
アーモンドパウダー…20g
ルビーチョコレート…10g

工程
１ビーターを装着したミキサーにバター、粉糖、塩を入れて低速で混ぜ合わせる。
２全卵、アーモンドパウダー、38℃に溶かしたルビーチョコレート、薄力粉を順番に加え、混ぜ合わせる。
３直径18cmのクグロフ型に合わせて抜き、コンベクションオーブンで12分間焼成する。

B コンフィチュール・フィグ

材料（5個分）
イチジクの赤ワインコンポート*…92ｇ
フランボワーズのピュレ…14ｇ
グラニュー糖a…14ｇ
トレハロース…14ｇ
グラニュー糖b…38ｇ
ジャムベース…1ｇ
レモン果汁…1ｇ
花椒（粉末）…2ｇ
＊水でもどした黒イチジク（ドライ）をシロップ、赤ワイン、シナモンスティック、花椒などと一緒に煮詰める

工程
１鍋にイチジクの赤ワインコンポート、フランボワーズのピュレ、グラニュー糖a、トレハロースを入れて沸かし、ミキサーにかける。
２グラニュー糖b、ジャムベースを混ぜ合わせ、１に加える。
３レモン汁、花椒を加えて沸かす。

C クグロフ・ルビー

材料（5台分）
粉糖…154ｇ
薄力粉…72ｇ
強力粉…72ｇ
アーモンドパウダー…26ｇ
バーキングパウダー…3ｇ
全卵…168ｇ
アーモンドペースト…12ｇ
無塩バター…78g
ルビーチョコレート…195ｇ
イチジクの赤ワインコンポート（別掲参照）…140ｇ
ベリーのシロップ…適量

工程
１ビーターを装着したミキサーに粉糖、薄力粉、強力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを入れ、混ぜ合わせる。
・**POINT**
低速でまわすことでキメの細かい生地に仕上げる。
２全卵、アーモンドペースト、溶かした無塩バター、ルビーチョコレート、イチジクの赤ワインコンポート（果肉のみ）を順に加えて混ぜ合わせる。
３直径18cmのクグロフ型に流し入れ、160℃のコンベクションオーブンで40分間焼成する。
４ベリーのシロップをアンビベし、粗熱をとって冷蔵庫におく。

D コーティング・ルビー・アマンド

材料（作りやすい分量）
ルビーチョコレート…975g
アーモンドダイス…45g

工程
１ルピーチョコレートを溶かす。
２アーモンドダイスを加え、混ぜ合わせる。

D 仕上げ

工程
１サブレ・ルビー（A）にコンフィチュール・フィグ（B）を絞り、クグロフ・ルビー（C）をのせる。
２テンパリングしたコーティング・ルビーアマンド（D）でコーティングする。
３側面にチョコレート色素（赤・分量外）で「RUBY」の文字をエアブラシであしらい、ドライイチジク、ピスタチオ（ともに分量外）などを飾る。
４コンフィチュール・フィグ（分量外）を添えて提供する。

ルビー K

岩本 慧

（パティスリー ＆カフェ デリーモ）

ルビーチョコレートが持つ「ピンク色」に着眼して考案した。メインのパーツはルビーチョコレートのムース。そこに同じピンク色のモモのジュレを組み合わせ、アールグレーのクリームでコクを出しつつ、それぞれのパーツの橋渡しをする役割を担わせている。デコレーションにはピンクペッパーを用いてキレを出し、鮮烈な色合いの菓子に仕上げた。

Opéra "Ruby"

儀光克哉

（株式会社ティエリーマルクスジャパン）

新しい素材であるルビーチョコレートを用いてクラッシックな菓子「オペラ」を制作。コーヒーの風味、クレーム・オ・ブール、ビスキュイ・ジョコンドからなる構成はオリジナルを生かしながらも、カンパリとブラッドオレンジの皮を用いて苦みの要素を加えることで、ルビーチョコレートの繊細な甘さを際立たせる仕立てとした。

Confectionery 1位

Nadeshiko

高須聡

（ショコラテトリー タカス）

日本人ならではのボンボン・ショコラ。梅干しと赤酢で繊細な酸味を表現

2 Innovative

コンフェクショナリー部門

「RUBY の新たな世界」を表現するコンフェクショナリーで
「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、
ルビーチョコレートならではの特徴を生かした
革新的なレシピ開発を競う。
半生菓子、焼き菓子、チョコレート菓子、
砂糖菓子、ナッツ加工品で、
最低１週間は日持ちするもの。

Nadeshiko

A モールド用ルビーチョコレート

材料（35個分）

ルビーチョコレート…300ｇ

工程

１ルビーチョコレートをテンパリングし、直径2cmのドーム状のモールド型に流し込む。

B ガナッシュ・ナデシコ

材料（35個分）

梅干し（塩分5％）…9ｇ
赤酢…40ｇ
サワークリーム…40ｇ
フランボワーズのピュレ…20ｇ
ルビーチョコレート…100g

工程

１梅干しの皮と種を取り除き、細かくきざむ。赤酢と混ぜ合わせる。
２鍋にサワークリームとフランボワーズのピュレを入れ、85℃に加熱する。
３ルビーチョコレートを加え、乳化させる。
４１を加え、混ぜ合わせる。30℃まで温度を下げる。

C 組み立て・仕上げ

工程

１ガナッシュ・ナデシコ（**B**）をモールド用ルビーチョコレート（**A**）に流し込む。
２テンパリングしたルビーチョコレート（分量外）で表面を覆う。

世界中のパティシエがルビーチョコレートに注目することを想定し、日本人のショコラティエならではの表現方法を試した。サワークリームを使って滑らかに仕上げたガナッシュに、果実の甘さを出すためにフランボワーズのピュレのほか、少量の梅干しと赤酢を練り込んでいる。梅干しは低塩製法でつくられたものを使って、ルビーチョコレートの風味を生かしつつも独特の酸味を表現。繊細な酸味の赤酢を用いることで、同様にきれいな酸を持つルビーチョコレートとの調和を狙い、大人から子供まで後を引くように食べられる作品をめざした。また、サワークリーム、梅干し、赤酢といったPH値の低い素材を用いて、ルビーチョコレートの色合いが劣化することを防いでいる。作品名はピンク色の和色名である「撫子色」から。日本酒やワインといったアルコールとのペアリングもすすめる。

受賞コメント

素敵な賞をいただき、ありがとうございます。これを機にルビーチョコレートの魅力を表現できるような商品を作っていきたいと思います。（高須氏）

講評

入賞した作品はもちろん、どの作品も非常にレベルが高かった。とくに日持ちの面が考えられていた作品が多かったのがよかったと思います。（小野林シェフ）

~Creation Process~

RUBY CACAO

江口和明
（パティスリー＆カフェ デリーモ）

ルビーチョコの「新しい味わい」を表現したボンボン・ショコラ

イチゴとミラベルのコンフィ、ルビーチョコレートのガナッシュ、ルビーチョコレートとココナッツのプラリネを3層に重ねたボンボン・ショコラ。ルビーチョコレート単体では出せない味わいを表現し、「ルビーの味わいを創る」ことをテーマに開発した。コンフィはライムや白ワインでマリネし、フレッシュで清涼感のある味わいに。ガナッシュは、バニラとキルシュで香りづけしたシンプルな仕立てとし、ルビーチョコレートの淡い風味を表現。ビーツパウダーで色味を補正し、酸性のヨーグルトパウダーを用いることで色合いが落ちることを防いでいる。プラリネはしっかりキャラメリゼして濃厚、かつ香ばしく仕上げて味わいと食感に変化をつけた。ルビーチョコレートの原料がカカオ豆であることが、イメージしやすいようにカカオ型のモールドを使用した。

Confectionery 3位

RUBY FRAIS

～新鮮なルビー～

高橋萌

（ホテルインターコンチネンタル東京ベイ）

ルビーチョコレートを使ったイノベーションとして2層からなる瓶入りの菓子を制作。コンフィチュールに仕立てることで、ルビーチョコレートのフルーティーな酸味を生かし、さらにその酸味を引き立てるためにフランボワーズとイチゴのコンフィチュールを重ねた。これによって、ルビーチョコレートのピンク色をより際立たせている。また、ルビーチョコレートのコンフィチュールと同様のレシピながら、煮詰める時間を変えて作ったキャラメルも添えて商品開発の幅を広げた。2種類のコンフィチュールをスコーンなどにぬったり、キャラメルを温かい牛乳に入れて溶かしたりと、多彩な楽しみ方も提案。ターゲット層は20～30代の女性で、ちょっとしたプレゼントにも利用できるようにとの狙いもある。

~Creation Process~

RUBY CACAO

A ガナッシュ・ルビー

材料（作りやすい分量、1個あたり約2.5gを使用）
生クリーム（35%）…315 g
バニラ…2 g
ソルビトール…60 g
ヨーグルトパウダー…6 g
ルビーチョコレート…690 g
ビーツパウダー…2 g
キルシュ…30 g

工程
1 鍋に生クリーム、半分に切ったバニラ、ソルビトール、ヨーグルトパウダーを入れて加熱する。
・POINT
ソルビトールは溶けにくいのでしっかり溶かし切る。
2 沸いたら火を止めて、5分間アンフュゼする。
3 ルビーチョコレートを溶かし、ビーツパウダーを加える。
4 3に2を漉し入れる。
5 30℃に調温し、キルシュを加えてしっかり混ぜ合わせて乳化させる。

B イチゴとミラベルのコンフィ

材料（作りやすい分量、1個あたり約2gを使用）
イチゴ（冷凍）…230 g
ミラベル（冷凍）…40 g
パッションフルーツのピュレ…50 g

白ワイン（リースリング）…80 g
タイム…2 g
トレハロース…40 g
ライム果汁…50 g
ライムの皮…3片
グラニュー糖…180 g
寒天パウダー…16 g
イチゴのリキュール…18 g

工程
1 容器にイチゴ、ミラベル、パッションフルーツのピュレ、白ワイン、タイム、トレハロース、ライム果汁、ライムの皮を入れて、1晩マリネする。
2 グラニュー糖と寒天パウダーを混ぜ合わせる。
3 1を鍋に入れて加熱し、2を加えて沸かす。
4 ライムの皮を取り除き、急冷する。
5 30℃程度になったら、イチゴのリキュールを加える。

C プラリネ・ココ

材料（作りやすい分量、1個あたり約2gを使用）
ルビーチョコレート…90 g
ココナッツのプラリネ…200 g
ビーツパウダー…4 g
ピスタチオ…35 g

工程
1 ルビーチョコレートを40℃に溶かす。
2 ココナッツのプラリネ、ビーツパウダー、細かくきざんだピスタチオを加える。

D 組み立て・仕上げ

工程
1 溶かしたルビーチョコレート（分量外）をカカオ豆形の型に流して固める。
2 イチゴとミラベルのコンフィ（**B**）、ガナッシュ・ルビー（**A**）、25～28℃に調温したプラリネ・ココ（**C**）を絞る。
3 ルビーチョコレート（分量外）でふたをして、冷蔵庫で1晩固める。

RUBY FRAIS

新鮮なルビー

A ルビーのコンフィチュール

材料（3個分）
牛乳…50g
生クリーム（乳脂肪分35%）…40g
水アメ…40g
グラニュー糖…40g
ルビーチョコレート…40g
クエン酸…適量
フランボワーズのシロップ…40g

工程
1 鍋に牛乳、生クリーム、水アメ、グラニュー糖を入れ、104℃になるまで沸かす。
2 ルビーチョコレート、クエン酸、フランボワーズのシロップを加え、ハンドミキサーを使ってしっかり乳化させる。
・POINT
ルビーチョコレートの色合いを生かすためにクエン酸を使用する。

B ルビーの生キャラメル

材料（約10個分）
※コンフィチュールと同様

工程
1 鍋に牛乳、生クリーム、水アメ、グラニュー糖を入れ、118℃になるまで沸かす。
2 ルビーチョコレート、クエン酸、フランボワーズのシロップを加えて乳化させる。
3 高さ1cmのカードルに流し、冷蔵庫で1晩固めて1cm×2cmに切る。

C ベリーのコンフィチュール

フランボワーズ…100 g
イチゴ…100g
グラニュー糖a…100 g
グラニュー糖b…60 g
LMペクチン…1.6 g

工程
1 鍋にフランボワーズ、イチゴ、グラニュー糖aを入れ、30℃になるまで加熱する。
2 グラニュー糖bとLMペクチンをすり混ぜ、1に加えて沸かす。

D 組み立て・仕上げ

1 ルビーのコンフィチュール（**A**）をビンに流し入れ、ベリーのコンフィチュール（**C**）を重ねる。
2 ルビーの生キャラメル（**B**）を添えて提供する。

Cremino "Ruby"

儀光克哉

（株式会社ティエリーマルクスジャパン）

ピエモンテの伝統菓子「ジャンドゥーヤ」を制作。ジャンドゥーヤ・ルビーと、そこにラズベリーの果肉を混ぜ込んだジャンドゥーヤ・ランポーニを層にして、2色のコントラストが楽しめる仕立てとした。ジャンドゥーヤ・ルビーは、ヘーゼルナッツの香ばしさと油脂分によって、コクを加えてリッチな味わい、かつ滑らかな口当たりに仕上げた。

古都大宰府 梅花の歌

山川みゆき

（ベーカリー +カフェ 30cc）

「令和」の由来となった「梅花の宴」とルビーチョコレートの融合を表現。ルビーチョコレートの色合いを梅の花のイメージに重ね、梅の花をかたどった最中の種の中にルビーチョコレートを流して低温で焼成。淡いピンク色のベイクチョコレートに仕上げた。火を入れることで、ルビーチョコレートが持つ新しい食感を引き出している。

Bakery 1位

RUBY CROWN

～アン（餡）との出会い～

石川光治
（東京製菓学校）

3
Innovative

ベーカリー部門

「RUBY の革新的な世界」を表現するベーカリーで
「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、
ルビーチョコレートならではの特徴を生かした
革新的なパン、パン菓子の
アレンジレシピ開発を競う。
賞味期限の指定はなし。

「和洋折衷」をテーマに掲げ、ルビーチョコレートと餡を合わせた。ベースとなるブリオッシュ生地には、対生地20％のルビーチョコレートを混ぜ込み、さらにその生地でルビーチョコレートの餡を包み込んだが、ルビーチョコレート特有の酸味があるため、飽きのこない甘さのパンに仕上がっている。ルビーチョコレートの餡は、風味を邪魔しないように白餡を用いて作り、糖度を上げることで焼成してもしっとりと仕上がるように工夫。さらに表面に薄くカットしたクロワッサンの生地を巻きつけることで、サクッと軽い口当たりに仕上げた。切り分けておやつとして食べられるほか、贈答用にも利用できる見栄えのするフォルムであり、冷凍保存すれば解凍したときに1週間以上しっとりした状態をキープできる。発酵時間が短いので、作業効率の高い作品にもなっている。

和洋折衷のチョコあんぱん。クロワッサンを巻きつけて食感に変化

RUBY CROWN

～アン（餡）との出会い～

A ブリオッシュ生地

材料（％＝ベーカーズパーセント：粉の分量を100とした場合の各材料の割合）
準強力粉…100％
グラニュー糖…8％
卵黄…15％
全卵…40％
モルト…0.3％
生クリーム…20％
生イースト…3.5％
塩…1.8％
バター…50％
フランボワーズペースト*
ルビーチョコレート…200g（生地1kgに対して）
＊生地1kgに対してフランボワーズパウダー8g、粉糖24g、水10gを混ぜたものを使用する

工程
1 ミキサーボウルに準強力粉、グラニュー糖、卵黄、全卵、モルト、生クリームを入れ、低速で2分間まわす。30分間やすませる。
2 低速2分間、中速3～4 分間まわし、生イースト、塩を順に加える。
3 生地の温度が上がらないように、ミキサーボウルを氷水で冷やしながらバターを混ぜ込みつつ、中速で5分間まわす。こね上げ温度は22～23℃。
4 フランボワーズペーストを加えて混ぜる。
5 溶かしたルビーチョコレートを加えて混ぜる。
6 フロアータイムを1時間取り、パンチする。フロアータイムを30分間取る。
7 200gに分割する。

B クロワッサン生地

材料（％＝ベーカーズパーセント）
フランスパン専用粉…100％
牛乳…30％
水…18％
ショートニング…7％
グラニュー糖…8％
セミドライイースト…2.2％
塩…1.5％
モルト…0.3％
液種*…22％
シードバター…50％
＊フランスパン専用粉100％、インスタントドライイースト0.1％、水120％を手で混ぜ合わせる。こね上げ温度は22～23℃。27℃湿度75％のホイロで1時間発酵させ、5℃の冷蔵庫で16時間以上ねかせる

工程
1 ミキサーボウルに液種とシートバター以外の材料を入れ、低速で1分間まわす。
2 液種を入れ、低速で4分、中速で2分まわす。こね上げ温度は22～23℃。
3 フロアータイムを27℃湿度75％のホイロで45間分取る。
4 幅30cm程度にのばし、－20℃で1時間冷却する。
5 －7～－8℃で24時間おく。
6 3つ折り2回、冷却、3つ折り1回の順でシートバターを織り込む。
7 厚さ12mmにのばし、幅2～3cmに切る。

C ルビーチョコレート餡

材料（作りやすい分量）
白餡…1kg
ルビーチョコレート…200g
色粉（赤）…適量
イチゴ（フリーズドライ）…20g

工程
1 白餡に溶かしたルビーチョコレートを加えて練り込む。
・**POINT**
白餡を用いることで糖度を上げて、しっとりと仕上げる。
2 色粉を加えて混ぜ合わせ、イチゴを混ぜ込む。

D 成形・焼成・仕上げ

材料
ソボロ*…適量
ナパージュ…適量
フランボワーズ粉糖*2…適量
ルビーチョコレート…適量
＊グラニュー糖、バター、薄力粉を混ぜ合わせて練る
＊2フランボワーズパウダーと粉糖を1対1で合わせる

工程
1 ブリオッシュ生地（A）をガス抜きし、12cm×7cmに成形する。
2 ルビーチョコレート餡（C）を生地にのせて巻く。20cmの棒状し成形してからてから、ベーグル形にととのえる。
3 クロワッサン生地（B）の断面を上にして、5枚巻きつける。
4 18cm程度のシリコントレーにセットする。
5 最終発酵を32℃湿度80％のホイロで40～50分間取る。
6 表面の5ヵ所にソボロをつける。
7 175℃のコンベクションオーブンで15～18分間焼成する。
8 ナパージュをぬる。
9 フランボワーズ粉糖、溶かしたルビーチョコレートで飾る。

受賞コメント

学校の同僚や生徒たちに試食などの協力をしてもらいました。みんなでお祝いさせていただきます。（石川氏）

講評

汎用性が高い素材である餡を使っていただき、なおかつ餡とルビーチョコレートのバランスが非常にすぐれていた点をとくに評価させていただきました。（尾形シェフ）

Best of Feel the spark賞（審査員特別賞）

Pain au macarron RUBY

森大祐
（アンヴデット）

マカロン生地を絞ったクリームパンでパティスリーらしさを表現

ルビーチョコレートのカスタードクリームを包んだブリオッシュ生地にマカロン生地を絞って焼成した。マカロンを組み合わせたのは、メロンパンのようにザクっとした食感を加えて変化をつけるとともにアーモンドの香ばしい香りをつけるため。さらに「パティスリーならではのパン」を表現する狙いもある。フランボワーズのペパン（種入りコンフィチュール）もクリームと一緒に生地で包んで酸味をプラスし、キレのある味わいにまとめた。なお、ブリオッシュ生地の厚みを調整して短い時間で焼き上げることで、マカロンの色変化を最小限にとどめたほか、クリームにはフランボワーズのピュレも加えて色合いに気を配った。仕上げにもルビーチョコレートをトランペし、かわいらしいルックスに。バレンタイン向けに販売することも想定する。

Pain au macarron RUBY

A クレーム・パティシエール・ルビー

材料（10個分）
加糖卵黄…37.5g
グラニュー糖…17.5g
カスタードクリーム用パウダー…2.5ｇ
薄力粉…8ｇ
牛乳…60ｇ
フランボワーズのピュレ…65g
バニラペースト…0.2ｇ
ルビーチョコレート…190ｇ

工程
１加糖卵黄、グラニュー糖をすり混ぜる。
２カスタードクリーム用パウダー、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
３鍋に牛乳、フランボワーズ、バニラペーストのピュレを入れ、沸騰したら１を加えて炊く。
４ルビーチョコレートを加える。

B マカロン生地

材料（10個分）
アーモンドパウダー…90ｇ
粉糖…90ｇ
色粉（赤）…1ｇ
冷凍卵白a…33ｇ
冷凍卵白b…33ｇ
グラニュー糖a…9ｇ
グラニュー糖b…90ｇ
水…33ｇ

工程
１アーモンドパウダー、粉糖、色粉、冷凍卵白aを混ぜ合わせる。
２冷凍卵白b、グラニュー糖aを泡立てる。
３鍋にグラニュー糖b、水を入れて118℃まで煮詰めてシロップを作る。
４２と３を混ぜ合わせてイタリアンメレンゲを作る。
５１と４をダマができないように混ぜ合わせる。

C ブリオッシュ生地

材料（10個分）
準強力粉…144ｇ
上白糖…17g
食塩…0.2ｇ
脱脂粉乳…6ｇ
生イースト…7ｇ
加糖卵黄…35ｇ
生地改良剤…0.1ｇ
水…68ｇ
バター（無塩）…43ｇ

工程
１ミキサーにバター以外の材料を入れ、低速で3分間、中低速で6分間まわす。
２バターの半量を加え、中低速で2分間まわす。
３残りのバターを加え、中低速で2分間まわす。

D 分割～焼成・仕上げ

工程
１ブリオッシュ生地（**C**）を30ｇに分割し、フランボワーズ・ペパン*10ｇ、クレーム・パティシエール・ルビー（**A**）20ｇを包んで成形する。
２38℃湿度85％のホイロで1時間発酵させる。
３塗り卵（分量外）をしてマカロン生地（**B**）を絞り、200℃のコンベクションオーブンで14分間焼成する。

・**POINT**
ブリオッシュ生地の厚みを調整することで焼成時間を短くし、マカロン生地の色変化を最小限に抑える

４粗熱が取れたら、溶かしてアーモンドダイスを加えたルビーチョコレート（ともに分量外）にトランペする。
＊フランボワーズ（冷凍）とグラニュー糖を合わせて加熱し、酒石酸を加えて冷ます。

受賞コメント

フランスでの修業時代に培ったブリオッシュやマカロンの技術と日本のクリームパンをうまく融合し、日本のパティスリーならではの作品ができたと思っています。（森氏）

講評

日本とフランス、ベルギーの要素を組み合わせた非常にクリエイティブであると同時に、毎日の生活に溶け込むような親しみやすさもあわせ持つ。もっとも感動させる作品でした。（バリーカレボージャパン代表取締役社長 パスカル・ムルメステール氏）

Bakery 3位

Pizza al Ruby

中山理絵
（オクシタニアル）

日常的に食べられるピザを考案。味噌と赤パプリカの香りがチョコと調和

ルビーチョコレートをより多くの人に認知させるために、日常的に食べることが想定できるピザに仕立てた意欲作。独特の発酵香がルビーチョコレートの酸味や生地の発酵香にマッチすると考え、ピザ生地にパウダー状の味噌を合わせたルビーチョコレートのガナッシュをペースト。栄養価が高く、野性的な土の香りを持つビーツと青っぽい香りの赤パプリカをトッピングして焼成した。ルビーチョコレートの甘さがほんのり感じられながらも塩気があり、鮮やかな赤色が印象的なピザに仕上げている。また、ルビーチョコレートの赤色は、ガナッシュに加えた味噌やフランボワーズのピュレに含まれる酸によって変色を防いだうえに、提供直前に削ったルビーチョコレートをかけて仕上げ、ルビーチョコレートの持つ色合いを表現する。

A ピザ生地

材料（10個分）
牛乳…180g
ドライイースト…3g
薄力粉…200g
強力粉…60g
フランボワーズパウダー…10g
塩…5g

工程
1 牛乳を温め、ドライイーストと合わせる。
2 薄力粉、強力粉、フランボワーズパウダー、塩、1を混ぜ合わせ、しっかりと練る。
3 常温で1時間やすませる。

B 紅味噌ガナッシュ

材料（10個分）
ルビーチョコレート…50g
フランボワーズのピュレ…50g
生クリーム（35%）…50g
味噌（パウダー）…50g

工程
1 鍋にルビーチョコレートを入れて溶かす。
2 フランボワーズのピュレを温めて1に加え、混ぜ合わせる。
・POINT
先にフランボワーズのピュレを混ぜ合わすことで、ルビーチョコレートの変色を防ぐ。
3 生クリームを温めて2に加えて混ぜ合わせ、しっかり乳化させる。
4 味噌を加えて、混ぜ合わせる。

C トッピング

材料（10個分）
ビーツ…40g
赤パプリカ…30g
塩…2g
フランボワーズビネガー…2g
オリーブオイル…4g

工程
1 ビーツ、赤パプリカを薄切りにする。
2 塩、フランボワーズビネガー、オリーブオイルで30分間マリネする。

D 焼成・仕上げ

1 ピザ生地（A）を50gに分割し、直径12cm程度にのばす。
2 紅味噌ガナッシュ（B）をぬる。
3 トッピング（C）をのせ、260℃のコンベクションオーブンで5分間焼成する。
4 オリーブオイルをまわしかけ、削ったルビーチョコレート（ともに分量外）をのせる。

RUBYシュトーレン

本多伸也

（ザ・ペニンシュラ東京）

ルビーチョコレートを練り込んだピンク色のシュトーレン生地をハート形に焼き上げた。生地にはルビーチョコレートとの相性を考慮してイチゴ、クランベリー、サワーチェリーのラム酒漬けを合わせ、仕上げにはルビーチョコレートで表面を覆ってから、フランボワーズパウダーを振りかけている。商品の劣化を防ぐために、中種製法を採用した。

ルビール シュトーレン

森本智史

（シャングリラホテル東京）

ルビーチョコレートの甘酸っぱさとフルーティーな味わいのベルギービールの相性のよさに着目して考案したシュトーレン。作品名は「ルビー」と「ビール」を合わせた造語。生地にはルビーチョコレートやベルギービール漬けのドライフルーツを練り込み、さらにルビーチョコレート入りのマジパンを生地で包んで、その味わいを強調した。

Drink & Dessert 1位 総合優勝

TUMETAIRUBY

ツメタイルビー

徳永純司

（ホテルインターコンチネンタル東京ベイ）

食感の異なるパーツを盛り合わせた清涼感溢れるグラスデザート

4 Innovative

ドリンク・デザート部門

「RUBY の新たな世界」を表現するペイストリーで
「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、
ルビーチョコレートならではの特徴を生かした
革新的なドリンクやデザートのレシピ開発を競う。

ルビーチョコレートにライチやシャンパンなどの素材を合わせて軽やかで冷たいグラスデザートに仕立てた。ルビーチョコレートのクリーム、ムース、シェイクからなる3つのパーツは、それぞれ滑らかさ、コク、のど越しにフォーカス。ライチやグリオットチェリーのピュレを適宜組み合わせてフレッシュな味わいに仕上げた。さらにエマルジョンやロゼシャンパンのグラニテを一緒に盛ってみずみずしい印象の食べ口に。随所にレモン果汁を用いることでpHのバランスを調整し、加えてグリオットチェリーのピュレを使ってルビーチョコレートの鮮やかなピンク色を表現。提供前にシェイカーを振り、ルビーチョコレートのシェイクを完成させてグラスに流すパフォーマンスを行う。

TUMETAIRUBY

ツメタイルビー

A クレームRUBYリチ

材料（20人分）
生クリーム（35%）…62ｇ
グリオットチェリーのピュレ…62ｇ
ライチのピュレ…50ｇ
卵黄…26ｇ
転化糖…10ｇ
ゼラチン…1.6ｇ
ルビーチョコレート…160ｇ
ライチリキュール…22ｇ
レモン果汁…12ｇ

工程
１鍋に生クリーム、グリオットチェリーのピュレ、ライチのピュレを入れて沸かす。
２卵黄と転化糖を混ぜ合わせる。
３１と２を合わせて83℃になるまで加熱し、ゼラチンを加えて溶かす。
４ルビーチョコレートを加えて混ぜ合わせ、乳化させる。
・POINT
35℃以上に温度を上げ、しっかり乳化させる。
５ライチリキュール、レモン果汁を加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。
６冷蔵庫で冷やし固める。

B ムースRUBYリチ

材料（20人分）
ライチのピュレ…50g
ゼラチン…2.5g
ルビーチョコレート…220g
レモン果汁…14g
生クリーム（35%）…220g

工程
１鍋にライチのピュレを入れて沸かし、ゼラチンを加えて溶かす。
２ルビーチョコレートを加えて乳化させ、レモン果汁を加える。
・POINT
35℃以上に温度を上げ、しっかり乳化させてからレモン果汁を加えることでザラつきを抑える。
３7分立ての生クリームを加える。
４直径6cm高さ2cmのセルクルに流し、冷凍する。

C グラニテ・シャンパンロゼ

材料（20個分）
水…260g
グラニュー糖…60g
転化糖…27g
野イチゴ…75g
オレンジの皮…1/4個分
レモンの皮…1/4個分
シャンパン（ロゼ）…260g

工程
１鍋に水、グラニュー糖、転化糖を入れて沸かし、野イチゴ、オレンジの皮、レモンの皮を加えて冷ます。
２シャンパンを加えて冷凍し、砕く。

D ソルベリチ

材料
ライチのピュレ…250g
シロップ（ボーメ30°）…30g
ライチリキュール…20g
安定剤…1g

工程
１すべての材料を合わせ、アイスクリームマシンにかける。

E エマルジョン・グリオット・キルシュ

材料
グリオットチェリーのピュレ…100g
ライチのピュレ…60g
コンポート・グリオットのシロップ…50g
水…50g
グラニュー糖…30g
キルシュ…5g

工程
１すべての材料を合わせ、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。
２30℃程度に調温し、エアポンプで泡立てる。

F RUBYシェイク

材料（作りやすい分量）
生クリーム（35%）…125g
牛乳…75g
グラニュー糖…40g
ルビーチョコレート…250g

工程
１鍋に生クリーム、牛乳、グラニュー糖を入れて沸かす。
２ルビーチョコレートを加えて乳化させ、冷蔵庫で冷やし固める。

G 組み立て・仕上げ

工程
１マティーニグラスの底にクレームRUBYリチ（**A**）を絞り入れる。
２コンポート・グリオット*を入れる。
３ルビーチョコレートのディスクの上にムースRUBYリチ（**B**）をのせ、グラスに入れる。
４ムースRUBYリチのまわりにチェリーのマセレ*2を盛りつける。
５グラニテ・シャンパンロゼ（**C**）を盛る。
６ソルベリチ（**D**）をクネル形に盛り、エマルション・グリオット・キルシュ（**E**）を盛りつけ、エディブルフラワー（分量外）を飾る。
７RUBYシェイク（**F**）100gと、牛乳50g、氷50g（ともに分量外）をシェイカーに入れてシェイクし、流し入れる。
＊鍋にグラニュー糖、水、バニラを入れて沸かし、グリオットチェリー（冷凍）を加えて冷蔵庫で冷やす
＊2チェリーを半割りにし、粉糖を加えたキルシュに漬ける

受賞コメント

世界中でこのデザートを食べてほしいと思って作りました。スタッフの協力を得て久々に挑戦したコンクールで結果を残せてよかったです。（徳永氏）

講評

特別な調理器具を使っていないので家庭でも作れるような汎用性がありながら、ディテールにいたるまで気を配っている点を評価させていただきました。（坂倉シェフ）

点華／Ten-KA

田中俊大
（株式会社ワンダーテーブル／ジャンジョルジュ東京）

煎茶を使ったショコラ・グラッセ。繊細な香りがルビーチョコとマッチ

ルビーチョコレートと日本文化の融合をテーマとし、日本を代表する飲料であるお茶を副素材として使用したショコラ・グラッセ。お茶は2011年に品種登録された鹿児島県徳之島産の煎茶「サンルージュ」。茶葉の色は赤色だが、抽出すると紫色に、酸と反応するとピンク色に変色する特徴があり、独特の苦みを持つ。風味をしっかり出すためにこのお茶を水出ししてルビーチョコレートと合わせ、ルビーチョコレートに奥ゆかしい煎茶の風味をプラスした。ルビーチョコレートの色合いを保つために選択した酸性の素材は、ジュニパーベリービネガー。ルビーチョコレートが持つベリーのような風味と相性がよく、お茶の香りに寄り添いつつも、すがすがしい香りを加える狙いから選んだ。作品名の「点華／Ten-KA」は「華」に見立てたルビーチョコレートを点（た）てるイメージによる。

Ruby×柑橘 ~未完成~

矢ヶ部亜季
（ネル クラフトチョコレート トウキョウ）

ルビーチョコの魅力を重層的に表現。柑橘を合わせてさわやかな印象に

ルビーチョコレートのムース、ガナッシュ、フィアンティーヌ、オパリーヌ、クレーム・シャンティーなどを一皿に盛り合わせ、ルビーチョコレートの魅力を重層的に表現したデザート。ルビーチョコレートの繊細な風味を生かすために、ガナッシュには生クリームの代わりに水（湯）を使用。ルビーチョコレートのデザートを飽きずにさっぱりと食べてもらうために、ほのかな苦みが感じられるカルダモンでマリネしたピンクグレープフルーツを合わせている。ほかにもフランボワーズのパート・ド・フリュイやベルガモットのグラニテを盛り込んで、さわやかな印象に仕上げた。提供してから客前で青色からピンク色に変化する冷やしたハーブティー「マロウブルー」をそそいで完成させるところから、作品名に「未完成」と冠した。

点華／Ten-KA

A ルビーチョコレートのショコラ・グラッセ

材料（1人分）
サンルージュ茶葉…3.5g
ミネラルウォーター…98.5ml
ルビーチョコレート…31.5g
フランボワーズのピュレ…9g
グラニュー糖…8g
クエン酸…0.5g
ジュニパーベリービネガー…2.5g

工程
1 サンルージュ茶をミネラルウォーターで水出しし、1晩冷蔵庫で保管する。
2 ルビーチョコレートを40℃に溶かす。

3 鍋にフランボワーズのピュレ、グラニュー糖、クエン酸、1を30ml入れて火にかける。沸く直前に火を止め、80℃に冷ます。
4 2に3を少量ずつ加えて混ぜ合わせ、乳化させる。

・POINT
最初に少量をルビーチョコレートに加えて分離させてから少量ずつ足すことで、流動的ではありながらも舌当たりが滑らかな食感に。

5 4に残りの1を少量ずつ入れて混ぜ合わせ、乳化させる。
6 ジュニパーベリービネガーを加え、ハンドミキサーで軽く混ぜ合わせる。

・POINT
液体とチョコレートが結合しすぎて、煎茶やジュニパーベリーの風味が閉じ込められないように短時間で混ぜる。

7 氷水で冷やし、器にそそぐ。

Ruby×柑橘~未完成~

A ムース・ルビー

材料（フレキシパン2枚分）
ルビーチョコレート…180g
生クリーム（38%）…294g
フランボワーズのピュレ…49g
ヨーグルト…177g（水切り前は500g）
グラニュー糖…177g
卵白…131g
水…56g

工程
1 溶かしたルビーチョコレートに7分立ての生クリームを少量加え、乳化させる。

・POINT
ガナッシュを作るときのように、先にしっかり乳化させておく。

2 フランボワーズのピュレを加え、混ぜ合わせる。
3 残りの生クリームと水を切ったヨーグルトを少量ずつ加え、混ぜ合わせる。
4 グラニュー糖、卵白、水を合わせてイタリアンメレンゲを作る。
5 4を327g3に加えて切るように混ぜ、フレキシパン（ポンポネットシリコン型）に絞る。冷凍庫に入れて冷やし固める。
6 表面にピストレがけ*をする。
＊ルビーチョコレートとカカオバターを2対1で合わせる

B ガナッシュ・ルビー

材料（6人分）
ルビーチョコレート…80g
湯…50g

工程
1 ルビーチョコレートに湯を一気に加え、ゴムベラで軽く混ぜ合わせる。

・POINT
生クリームの代わりに水（湯）を使用し、ルビーチョコレートの味わいをストレートに表現。

2 1分間程度おき、ホイッパーを使って混ぜ合わせて乳化させる。
3 ハンドミキサーを使って、さらにしっかり乳化させる。

C フィヤンティーヌ・ルビー

材料（10人分）
ルビーチョコレート…55g
フィヤンティーヌ…45g
バター（無塩）…3.5g

工程
1 ルビーチョコレートを溶かす。
2 フィヤンティーヌと溶かしたバターを加える。
3 冷蔵庫で冷やし、砕く。

D パート・ド・フリュイ

材料（カードル1枚分）
フランボワーズのピュレ…225g
グラニュー糖a…185g
ハローデックス…22.5g
ペクチン…8.5g
グラニュー糖b…25g
湯…3g
クエン酸…6g

工程
1 鍋にフランボワーズのピュレ、グラニュー糖a、ハローデックスを入れて温め、ペクチンとグラニュー糖bを加える。
2 116℃になって煮詰まったら、湯で溶かしたクエン酸を加えて混ぜ合わせる。
3 28cm×28cm×高さ8mmのカードルに流し、冷やし固める。

E シャンティー・ルビー

材料（10人分）
ルビーチョコレート…70g
フランボワーズのピュレ…10g
生クリーム（38%）…230g
グラニュー糖…20g
クエン酸…2g

工程
1 ルビーチョコレートに温めた生クリーム100gとグラニュー糖を合わせて乳化させ、ガナッシュを作る。
2 フランボワーズのピュレ、クエン酸を温め、残りの生クリームと合わせて1に加える。
3 乳化したら残りの生クリームを加える。
4 落としラップをして冷蔵庫に1日おく。立てる。

F オパリーヌ・ルビー

材料
フォンダン…150g
ハローデックス…150g
ルビーチョコレート…50g
色粉（赤）…適量（不使用でも可）

工程
1 鍋にフォンダン、ハローデックスを入れて160℃に熱して煮詰める。色粉を加える。
2 ルビーチョコレートを加え、混ぜ合わせる。
3 シルパットの上に薄く広げる。
4 固まったらフード・プロセッサーにかけて細かく砕く。
5 細かい目のふるいにかけ、180℃のコンベクションオーブンで3分程度焼成する。

G 組み立て・仕上げ

1 器にカルダモンでマリネしたピンクグレープフルーツを敷き、ムース・ルビー（**A**）をのせる。
2 ガナッシュ・ルビー（**B**）を絞り、フィアンティーヌ・ルビー（**C**）をちらして、フランボワーズ風味の泡*をのせる。
3 ムース・ルビーの上にシャンティー・ルビー（**E**）を重ねてパウダー・ルビー*2をちらす。飴細工（分量外）を飾る。
4 器のふちにシャンティー・ルビー（**E**）と泡立てた生クリーム（分量外）を絞り、カットしたパート・ド・フリュイ（**D**）を飾る。パウダー・ルビー、ルビーチョコレート、エディブルフラワー（すべて分量外）を飾る。
5 泡と反対側にベルガモットのグラニテ*3を盛る。
6 提供後にマロウブルー*4をグラニテの上からそそぐ。
＊フランボワーズのピュレ、水、グラニュー糖を温めてゼラチンを加える。粗熱が取れたらディタを加えて冷やし、卓上ミキサーで立てて泡にする
＊2溶かしたルビーチョコレートにマルトセックを加えて混ぜる
＊3ベルガモット、水、グラニュー糖を沸かして冷凍し、フォークで削る
＊4抽出したマロウブルーにシロップ（ボーメ30°）を加えて冷ます

R-10
ルビーショコラを10種の素材と共に
いちご飴の思い出を詰めて

小西拓也
（セイイチロウ ニシゾノ）

夏祭りの屋台で売っている「イチゴ飴」をモチーフにして考案。ルビーチョコレートのメレンゲの中にルビーチョコレートのムースやクリームなどを入れ、ルビーチョコレートのソースにくぐらせたムースやイチゴのコンポートを重ねた。仕上げには飴細工をかぶせ、ルビーチョコレートのジュレやソースをまわりに流している。

Baba à la pêche RUBY
~verveine~

本部未央
（神戸北野ホテル）

ルビーチョコレートのフレッシュな香りを表現したババ。コクを加えるためにルビーチョコレートのガナッシュでババをコーティング。そのガナッシュとまわりにモモのジュレを流し、ルビーチョコレートの淡い風味を補完した。ルビーチョコレートとモモのソルベも添え、温度差も楽しめるデザートに仕立てている。

Student 1位

gâteau infini

高倉未宙

（東京製菓学校）

5

Innovative

学生を対象にした RUBYスイーツ部門

製菓・製パン学校生、短大、大学、
高校、高専に所属する学生が対象。
ケーキ全般、焼き菓子、半生菓子、チョ コレート菓子、
デザート、アイスクリームなど、
ジャンルは問わず、ルビーチョコレートの魅力を表現する。

ルビーチョコレートのクリームの中心に、アールグレイのクレームブリュレやフランボワーズ・ペパン、アーモンドペーストをベースにしたガルニチュールなど、ルビーチョコレートの繊細な風味が負けないような淡い味わいのパーツを配置した。デコレーションにいたるまで、各パーツに極力ルビーチョコレートを使用し、そのフルーティーな味わいを重層的に表現している。

受賞コメント

はじめて出品したコンテストで戸惑うことこともたくさんありましたが、まわりの先生方にサポートしていただき、入賞することができました。ありがとうございました。（高倉氏）

講評

まだまだわからないこともあるかと思いますが、今日、このコンクールに参加して先輩方のプレゼンテーションを観られたことは大きな財産になると思います。入賞できた方もできなかった方も、これからもこの世界で頑張っていってほしいですね。（水野シェフ）

Student 2位

Amour（アムール）

松下 翔
（東京製菓学校）

主役はルビーチョコレートのムース。センターにはフランボワーズとローズのジュレやライチのクリームを配し、ルビーチョコレートと相性がいいベリー系の酸味に加えて、エレガンスな香りとみずみずしさを表現。濃厚でありながらフレッシュな味わいをめざした。グラサージュなどにクエン酸を配合してpHを調整し、色落ちを防いでいる。

Student 3位

Bonbon au SAKURA

畑田真佑
（国際ビジネス スーパースイーツ製菓専門学校）

ルビーチョコレートのピンク色から連想した「サクラ」をテーマにしたボンボン・ショコラ。サクラのパウダーを固めたムラージュ・ショコラにレモンのキャラメルを流し込み、ルビーチョコレートとトンカ豆のガナッシュを絞って固めた。ガナッシュには生クリームの代わりに太白ゴマ油を用いて、色味を鮮やかに表現した。

レユール

大池志歩
（大阪調理製菓専門学校ecole UMEDA）

ルビーチョコレートを使用したオペラ。ルビーチョコレートと相性がいいフランボワーズの風味をプラスしたガナッシュとフランボワーズのバタークリームに加え、パッションフルーツのコンフィチュールを組み込むことで全体の印象を引き締めている。表面はグラサージュで覆い、食べるときにオペラ特有の層が見える仕立てとした。

シャルマン

永 陸人
（大阪調理製菓専門学校ecole UMEDA）

ルビーチョコレートをチョコレート界に現れた「流れ星」（新星）ととらえ、作品のコンセプトに。センターはライチのジュレで、そのまわりはルビーチョコレートが持つ酸味と相性がいいヨーグルトのムース。ルビーチョコレートを使ったビスキュイ・サン・ファリーヌを土台に用いて、ルビーチョコレートのグラサージュで仕上げた。

Photo 1位 総合2位

点華／Ten-KA

田中俊大

（株式会社ワンダーテーブル／ジャンジョルジュ東京）

アマチュアのカメラマンでチョコレートの製造スキルがある
パティシエやショコラティエの方、
所属の会社や店舗で販売をされている方、
企画販売促進やディスプレー、POP 等の作成のできる人が対象。
ルビーチョコレートのおいしさや美しさ、質感、温度感など、
「RUBYの新たな世界」を写真で表現する。

「華を点てる」という作品イメージにのっとり、ショコラ・グラッセを注ぐシーンを撮影。1輪の華が月夜に華開くイメージを表現した。

受賞コメント

写真については、作品の制作と同じくらい必死にやっていたので、受賞できてすごくうれしく思います。（田中氏）

講評

SNSなどで発信する場合は、いかに消費者が目を止めるかということが大事になってくると思います。そういう意味で黒い背景とピンクのルビーチョコレートのコントラストを表現したこの作品がもっとも印象的でした。（石丸氏）

Photo 2位

~Creation Process~

JARDIN RUBY

江口和明

（パティスリー＆カフェ デリーモ）

ルビーチョコレートという素材が新しいものに変わる「創造過程」がテーマ。質感にフォーカスをあてることで、いっけん、ケーキには見えないように撮影した。

Photo 3位

古都大宰府 梅花の歌

山川みゆき

（ベーカリー+カフェ 30cc）

貴族が川に杯を浮かべ、自分の前に流れてくるまでに歌を詠むという平安時代に流行った遊びから着想を得て、川に梅の花が浮かんでいるイメージを表現。

ma cheri ~私の愛しい人~

大木詩織

（有限会社ラ・ポーズ）

ルビーチョコレートが持つ天然の色合いを生かすように撮影。とくに濃淡のあるピンク色によって生まれるグラディエーションの美しさに焦点をあてた。

シャルマン

北條典子

（有限会社ヴィラージュ川端）

チョコレートのケークに溶かしたチョコレートをかけている瞬間をとらえた。製作途中を撮影することで、ルビーチョコレートの質感を表現している。

CHOCOLATE ACADEMY™ CENTRE
TOKYO PRESENTS

CHOCOLATE INNOVATION CONTEST 2019 RECIPE BOOK

↑ Top page