作業効率化を図る、
クロカンシリーズの新ラインナップ

クロカン
キャラメルフルールドセル

ビスケットとフレーク状のクレープ生地が
うみだすザクザク食感と、
ホワイトチョコレートベースに
キャラメルと初摘み塩特有の
まろやかな塩味が味の特徴となっています。

少 使われている液体油脂の含有量 多

クロカン タンタシオン
パッション

ホワイトチョコレートをベース
として、ザクザクした食感に
パッションの風味と
ココナッツの食感がアクセントと
なったペーストです。

少 使われている液体油脂の含有量 多

クロカン
シトロン ムラング

ホワイトチョコレートをベースに、
ザクザクとした食感のフレーク状にした
クレープ生地と乾燥メレンゲ片を合わせ、
爽やかなレモン風味を加えたペーストです。

少 使われている液体油脂の含有量 多

マルグリット
Les Croquants

4kg(バケツ)×2/ctn
※プラリネクロカンのみ入数が異なります。

プラリネ クロカン

ミルクチョコレートをベースに、
プラリネアマンドとフレーク状の
クレープ生地を合わせた
ペーストです。

※入数：4.5kg（バケツ）×4/ctn

少 使われている液体油脂の含有量 多

クロカン スペキュロス

ホワイトチョコレートとプラリネアマンド、
スペキュロスの組み合わせです。
スペキュロスのサクサクとした食感と、
他には無い独特の香りを楽しめます。

少 使われている液体油脂の含有量 多

[使用上の注意]

液体油脂の含有量が多いと作業温度帯でさらさらした印象になります。
表面に油が浮いている場合は、全体を撹拌してからお使いください。

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087　神戸市中央区御幸通５丁目２-７　TEL 078-265-5988　FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002　東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481　FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008　福岡市博多区東光2丁目14-23　TEL 092-474-2262　FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005　札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F　TEL 011-261-1003　FAX 011-261-1004

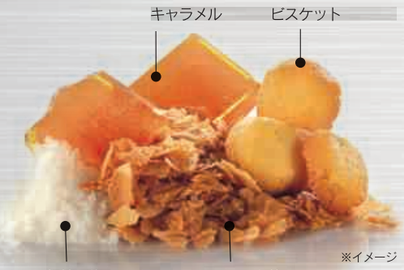
CSM Bakery Solutions

More for you be creative!

Les Croquants

マルグリット クロカンシリーズのラインナップ

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

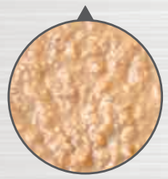


クロカン
キャラメルフルールドセル

CROQUANT CARAMEL FLEUR DEL SEL

ビスケットとフレーク状のクレープ生地がうみだす
ザクザク食感と、ホワイトチョコレートベースに
キャラメルと初摘み塩特有のまろやかな塩味が
味の特徴となっています。

少 使われている液体油脂の含有量 多



あなたをもっとクリエイティブにする
チョコレートベースの
オールインペーストです。

マルグリット クロカンシリーズ をお使いいただくことで、
最終製品の仕上がりにブ レがなくなるだけでなく、
素材の計量やチョコレートの下 準備などからも解放されます。
その上、省スペース。あ なたの大切な時間を、
もっとクリエイティブなお仕 事に使っていただけます。

クロカン
タンタシオン パッション

CROQUANT TENTATION PASSION

ホワイトチョコレートをベースとして、ザクザクした食感に
パッションの風味とココナッツの食感が
アクセントとなったペーストです。

少 使われている液体油脂の含有量 多

グルマンディーズ

［ ヴェリーヌ 30個分 ］

レシピ詳細は
スマホから
簡単アクセス

キャラメル ヴァニーユ

グラニュー糖	500g
生クリーム35%	750g
バニラ	1本
無塩バター	200g
セルドゥゲランド フルードゥゲランド（初摘み塩）	適量

❶グラニュー糖でキャラメルを作る。
❷並行して、生クリーム、バニラを加熱し、キャラメルに加えて色止めする。
❸バターとフルードゥゲランドを加える。

ジャンドゥーヤ

カカオバリー ラクテ38%	200g
カカオバリー ブール ド カカオ	100g
カカオバリー プラリネアマンドノワゼット	1000g

❶ラクテとブール ド カカオを溶かし、プラリネアマンドノワゼットを混ぜる。
❷ハンドブレンダーにかける。

クレーム マスカルポーネ

マスカルポーネ	1000g
生クリーム35%（1）	800g
粉糖	300g
レモン果汁	30g
生クリーム35%（2）	800g
アピディス ハチミツ フルールプランタニエール/春の花々	100g

❶マスカルポーネを液状の生クリーム（1）で柔らかくする。
❷ふるった粉糖とレモン果汁を加え、ハチミツと合わせて、軽く泡立てた生クリーム（2）を混ぜる。

ブラック デコール クロカン

マルグリット クロカンキャラメルフルールドセル	1200g
カカオバリー ラクテ38%	300g

❶ベーキングシートを敷いた天板にクロカンキャラメルフルールドセルを塗って、一瞬急冷する。
❷ラクテを塗る。（飾り用に垂直に立たせて使用できるように、冷蔵庫で保管する。）

サブレ ブルトン

卵黄	160g
グラニュー糖	320g
薄力粉	450g
ベーキングパウダー	15g
セルドゥゲランド フルードゥゲランド（初摘み塩）	5g
無塩バター	320g

❶卵黄とグラニュー糖を泡立てる。
❷ふるった薄力粉とベーキングパウダー、フルードゥゲランドを加えボマード状のバターを混ぜて保管する。
❸0.5cmの厚さにのばし、約0.5×0.5cmの小さなキューブにカットする。
❹180℃の固定窯で約10分焼成する。

組み立てと仕上げ

❶ヴェリーヌの底にキャラメル ヴァニーユ約50gを流し、急冷する。クレーム マスカルポーネを3/4まで絞る。
❷写真のようにサブレ ブルトンのキューブ、ジャンドゥーヤのコポー、砕いたブラック デコール クロカンを飾る。

ペアアンドパッションフルーツフィンガー

［ 20個分 ］

レシピ詳細は
スマホから
簡単アクセス

アーモンド ショートブレッド

無塩バター	250g
粉糖	250g
アーモンドパウダー（皮無し）	50g
全卵	125g
バニラエッセンス	5g
薄力粉	550g

❶無塩バターと粉糖をクリーム状に混ぜ、アーモンドパウダーを加える。
❷全卵を少しずつ混ぜ、バニラエッセンスを加える。
❸ふるった薄力粉を加える。
❹ラップで包み、冷蔵庫で最低4時間休ませる。
❺3mm 厚に伸ばして13.5×4cmの長方形にカットし、ドゥマール シルパン（シリコン製ベーキングシート）2枚で挟み、170℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。

ライム ペア コンポート

水	50g
グラニュー糖	12.5g
ライムのゼスト	0.5個分
生姜	10g
バニラ	0.5本
ポワール シロップ漬け	480g
ブランデー（お好み）オードヴィーポワール45°	20g
板ゼラチン ゴールド（200ブルーム）	7.5g

❶板ゼラチンを冷水（分量外）でふやかし、水気を切っておく。
❷水とグラニュー糖を沸騰させる。
❸②にライムのゼスト、生姜、バニラを加え、香りを10分抽出する。
❹シロップを切ったポワールを賽の目状にカットして加え、①とブランデーを加える。

シュー ペストリー ビスキュイ

牛乳	30g
無塩バター	70g
薄力粉	100g
全卵	150g
卵黄	115g
卵白	215g
スタボリン（転化糖）	60g

❶牛乳とキューブ状にカットしたバターを沸騰させる。
❷火からおろしてふるった薄力粉を加え、スパチュラで混ぜる。
❸強火にかけ、鍋肌から離れるまで生地の水分を飛ばす。
❹ミキサーで全卵を少しずつ加えて混ぜ、卵黄を加える。（滑らかで均一な生地にすること。）
❺スタボリンと卵白を徐々に泡立て、柔らかい角が立つメレンゲを作る。
❻ゴムベラを使い⑤を④に丁寧に混ぜ込む。
❼60×40cm の天板に730gを平らに広げ、170℃のコンベクションオーブンで約12分焼成する。
❽冷めたら、11×1.5cmの長方形にカットし、組み立て用に保管する。

※60×40cm の天板で、必要な20個分以上の約120個分ができ上がります。レシピ調整の際、参考にしてください。

グルマン パッション フルーツグレーズ

マルグリット クロカン タンタシオン パッション	300g
ホワイトチョコレート ブランサタン29%	300g

❶クロカン タンタシオン パッションとホワイトチョコレートを溶かして混ぜる。
❷35℃前後で使用する。

バニラムース

プードルアクレームEX	20g
グラニュー糖	30g
牛乳	280g
卵黄	60g
バニラ	1本
ホワイトチョコレート ブランサタン29%	35g
板ゼラチン ゴールド（200ブルーム）	5g
生クリーム35%	220g

❶板ゼラチンを冷水（分量外）でふやかし、水気を切っておく。
❷グラニュー糖半量とプードルアクレームEXを混ぜる。
❸②に牛乳を少量混ぜ、卵黄を加える。
❹残りの牛乳とグラニュー糖、バニラを合わせて沸騰させる。
❺④を火からおろし、徐々に③に加える。
❻すべてを沸騰させ、1分混ぜ続ける。
❼火からおろし①を加えて混ぜ、さらにホワイトチョコレートを混ぜて急冷し、粗熱を取る。
❽軽く泡立てた生クリームを加えて混ぜ合わせる。

組み立てと仕上げ

❶ライムペアコンポートをドゥマール フレキシパン インスピレーションFX1530 ラウンジの型に30gずつ入れて均一にならし、急速冷凍にかける。
❷①が固まったら、バニラムースを絞り入れ、カットしたビスキュイを置いて再冷凍し、型から外す。
❸マルグリット ロイヤルミロワールヌートル（分量外）を表面に塗り、フィンガーのセンターにナイフを刺して、グルマンパッションフリュイグレーズに浸す。
完全に固まる前に、ショートブレッドの土台に置く。
❹ココナッツ、チョコレート、ライムのゼスト（分量外）等で飾る。

［ 使用上の注意 ］ 液体油脂の含有量が多いと作業温度帯でさらさらした印象になります。表面に油が浮いている場合は、全体を撹拌してからお使いください。