

# 世界初 カカオグラインダー

特許出願中

カカオ豆を瞬時にカカオ100%のペーストへ  
通常数時間かかるカカオ豆の磨砕を約1分で実現



カカオニブを  
入れると瞬時に  
カカオペーストに  
なります



コーヒーのように  
お客さまの前で  
チョコレートを  
作れます



産地別のカカオ  
ニブを自由に  
配合しクラフト  
チョコレートを  
手軽に作れます



## 仕様\*

名称	カカオグラインダー
定格電圧	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	700W
グラインド能力	約50g/分(3kg/時間)
本体寸法	W 約335 × D 500 × H 510 mm
重量	26.8kg

\*仕様は変更になる場合がございます。

# 純度100 挽きたてカカオペースト

香り高いカカオ100%ペーストのみの購入も可能

## 市販の製菓用チョコレートとの違い

FRESH

挽きたてゆえに酸化がなく、香り高い

PURE

砂糖や油脂が入っていないカカオ100%

IMAGINATIVE

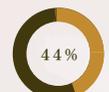
発想次第でアレンジ方法は無限大



## カカオの栄養成分



カカオニブ (20g)



ポリフェノール  
660 mg



食物繊維  
6.4 mg



マグネシウム  
45.8 mg



カロリー  
105 kcal

## 世界的なチョコレートの祭典でも大好評



パリでおこなわれたチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」  
で挽きたてカカオペーストを使ったドリンクやスイーツを提供。  
カカオの香りとカカオグラインダーに足をとめていただき、大変  
ご好評をいただきました。

挽きたてカカオペーストに関する  
お問い合わせはこちら

✉ [tamaki.yonemoto@dari-k.com](mailto:tamaki.yonemoto@dari-k.com)

担当：米元



beyond C



dari K

# アレンジレシピ

カカオグラインダーを使用したカカオペーストによる可能性は無限大、ワンランク上のアレンジレシピです



## カカオプレッツ

- ・カカオペースト 20g
- ・牛乳 80g



## カカオタルト

- ・カカオペースト 60g
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 40g
- ・フルーツ(いちご、ブルーベリーなど)
- ・カカオニブ 適量 ・タルトカップ



## カカオトリュフ

- ・生クリーム 200g
- ・砂糖 80g
- ・カカオペースト 120g
- ・ココアパウダーや粉糖(コーティング用)

## カカオワッフル

- ・バニラアイスクリーム 1個
- ・ワッフル 1枚
- ・チョコレートクリーム 50g
- ・ガナッシュ※ 20g
- ・ブルーベリー 5粒、・オレンジ 2切
- ・カカオニブ 適量
- ・ローズマリー 適量



## とろけるカカオパフェ

- ・バニラアイスクリーム 2個
- ・タルト生地 1個
- ・ガナッシュ※ 20g
- ・チョコレートクリーム 30g
- ・ラズベリー/ブルーベリー 各3個
- ・シリアル 10g、・カカオニブ 適量



## フローズンカカオプレッツ

- ・クラッシュ氷入アイスクリーム 2個
- ・ガナッシュ※ 40g
- ・エスプレッソ 1ショット
- ・牛乳 100cc
- ・カカオニブ 適量
- ・ミント 適量



## カカオフォンデュプレート

- ・業務用ミニ雪見だいふく(白) 3個
- ・窯焼きホットケーキ 1個
- ・ガナッシュ※ 50g
- ・苺 3粒、・ラズベリー/ブルーベリー 各4粒
- ・ラズベリーソース 8g、・ミント 適量
- ・カカオニブ 適量



## フォンダンカカオパンケーキ

- ・パンケーキ 2枚
- ・ガナッシュ※ 70g
- ・フローズンホイップ 40g
- ・苺 2粒、・ラズベリー/ブルーベリー 各2粒
- ・カカオニブ 適量
- ・ミント 適量



## 苺とバニラアイスのカカオパフェ

- ・バニラアイスクリーム 2個
- ・ガナッシュ※ 20g
- ・苺 3粒
- ・カカオニブ 適量

※ガナッシュは、生クリーム・カカオペースト・砂糖を5：3：2で配合したものです。