

アレルギーをもつ方にも、 おいしい幸せを届けたい。

パティシエの夢を叶える

「アレルゲンフリーチョコレート
スイートカカオ62%」

日新化工から2024年4月に発売された

「アレルゲンフリーチョコレートスイートカカオ62%」。

「誰もが幸せになれるお菓子」をめざして
低アレルゲンスイーツの研究に取り組み

「スイーツガーデンユウジアジキ」

スイーツの阿部友洋さんに、

おいしくて安心なお菓子を開発いただきました。

1987年千葉県生まれ。地元の洋菓子店で5年間経験を積み、2010年7月にスイーツガーデン ユウジアジキに入社。2020年よりスーシェフを務める。

sweets garden YUJI AJIKI
神奈川県横浜市都筑区
北山田2-1-11 ペニシア1F
tel 045-592-9093
10時~17時
月・火曜(祝日の場合は営業)
<https://www.yuji-ajiki.com/>



スーシェフ
阿部友洋さん

タブレット
シヨコラ



「アレルゲンフリーチョコレート」を50℃に温めてテンパリングし、型に流して固めたタブレット。光沢のある仕上がり。

つくり方

- 1 テリーヌ・シヨコラをつくる。チョコレートを溶かし(50℃程度)、豆乳ホイップ、白味噌、サツマイモでん粉を加えて混ぜる。
- 2 豆乳とグラニュー糖を合わせ、40℃まで温める。
- 3 1と2を合わせ、乳化させる。
- 4 豆乳バターを加えてしっかりと乳化させ、型に流す。88℃のコンバクションオーブンで20分焼成。
- 5 サブレ・シヨコラをつくる。豆乳バターに粉糖と塩を加えて混ぜる。
- 6 Aを加えて混ぜ、厚さ5mmにのばして22.5cm×3.5cm幅に切る。
- 7 150℃のオーブンで20~25分焼成。
- 8 4に7をのせ、型からはずす。

パティシエとして、また重度の食物アレルギーをもつ娘のパパとして、アレルギーフリーのスイーツ開発に取り組んでいる阿部友洋さん。米粉や大豆加工食品を使ったクッキー「まるコロ」に続いて開発したのが「アレルゲンフリーチョコレート」を使ったテリーヌとタブレットだ。「アレルゲンフリーチョコレート

はお子さまでも食べやすいカカオ分62%で親しみやすい味わい。香りもよいです」と阿部さん。開発にあたっては、オーナーの安食雄二シェフにも助言を受けたという。「シェフから「濃厚でおいしいけど、少し重たいかも」と指摘を受け、軽さを出す方向で調整しながら、白味噌を隠し味に入れて奥行きを出しました。

また、サブレにはヒヨコマメの粉末を入れて食感と深みを加えました。アレルゲンフリーのスイーツは、通常の仕込みとは時間を分け、専用の型でつくるほか、店頭やECサイトでアレルゲンのコンタミネーションについて注意喚起する。「アレルゲンフリーでも、ユウジアジキの商品と遜色のないお菓子をつくりたい」と阿部さん。そんな阿部さんに安食シェフは「彼の強い思いがないと出せない味。真似できない」とエールを贈る。

テリーヌ・シヨコラタルト
豊かな風味となめらかな口どけを活かして開発。サブレの歯ざわりと塩気がアクセントに。
原材料に卵乳小麦そば落花生くるみえび、かに不使用



材料

(23×3.5×高さ6.5cmのスリムパウンド型1本分)
〈テリーヌ・シヨコラ〉
アレルゲンフリーチョコレート
スイートカカオ62%...64.5g
豆乳ホイップ...64.5g
豆乳バター...64.5g
白味噌...3g
豆乳...29g
グラニュー糖...33.5g
サツマイモでん粉...6.5g
〈サブレ・シヨコラ〉
豆乳バター...300g
粉糖...108g
塩...3g
A 米粉...170g
サツマイモでん粉...20g
ヒヨコマメ*...44g
ココアパウダー...30g
*ヒヨコマメは、170℃で軽くローストし、ミルで細かく挽く。

8月5日より、ユウジアジキオンラインショップにて受注開始(冷凍発送のみ)。



「アレルゲンフリーチョコレート」をかけたサブレもおすすめ。



アレルゲンフリー
チョコレート スイートカカオ62%



*アレルゲン特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目不使用のチョコレート。原材料は、カカオマス、砂糖、ココアバターと乳化剤のみで、香料不使用。計量や加工しやすい直径約7mmのチップ状。