



おいしさへのこだわり

ベルコラーデはプロフェッショナルの皆様のために、日々情熱を注いでいます。

一流のプロフェッショナルより求められる最高レベルのチョコレート。ベルコラーデはその厳しい要求にお応えするベルギー・クーベルチュール・チョコレートのメーカーです。カカオテイストを最大限に引き出すベルギー伝統の製法を踏襲し、気品あふれる香り豊かなチョコレートをベルギーよりお届けしています。ベルコラーデのチョコレートは世界のプロフェッショナルの皆様にご愛用いただき、日本においてはもっとも広くご使用いただいているクーベルチュール・チョコレートブランドのひとつです。


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Reliable partners in innovation

www.belcolade.com www.puratos.co.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel : 03-5410-2322 Fax : 03-5410-2321 belcolade@puratos.co.jp


Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ベルコラーデ サロン・デュ・ショコラ 2014 コレクション



CHOCOLATE
FOODPAIRING®

CUISINE

DU ショコラで料理を愉しむ

CHOCOLAT



日常の食卓やレストランのメニューに登場する料理をチョコレートを使って表現をしてみました?
ベルコラーデはそんな発想から、今年のサロン・デュ・ショコラのボンボンショコラとドリンク作りに取り組みました。

もちろん、いずれのアイテムも「フードペアリング」がベース。
バジルやトマト、ブロッコリーなど、チョコレートに合わせる食材として馴染みのないものも、
アロマ成分が共通する食材同士の組み合わせで、納得の美味しさに。

カクテルやスープ、サラダにパスタ、食後のエスプレッソ……
ベルコラーデのチョコレートでフルコースをお楽しみください。



※「フードペアリング」について、詳しくはP8をご参照ください。
※全ての商品は、ベルギー製チョコレートを使用して、日本で製造しています。

RISTORANTE

～リストランテ～

リストランテとは、コースで注文するのが一般的な「レストラン」を意味するイタリア語。バジルやトマト、オレガノ、オリーブオイルなどイタリア料理に欠かせない食材を用いてショコラで表現したのが、ベルコラーデの「リストランテ」。アペタイザー、サラダにパスタ、エスプレッソのコース仕立てでお楽しみいただけます。



SALAD - RASPBERRY DRESSING

サラダ - ラズベリドレッシング

ノワール・コレクシオン・コスタリカ(ダーク)
×レ・コレクシオン・コスタリカ(ミルク) ×ラズベリー ×オリーブオイル
厳選された赤ワインがベースのラズベリー・ピネガーとオリーブオイルで華やかで甘酸っぱいドレッシングを表現。ジュレの食感がショコラを引き立てます。



APPETIZER - BASIL STRAWBERRY

アペタイザー - バジル・ストロベリー

ブラン・コレクシオン・ドミニカンパブリック(ホワイト)
×ストロベリー ×バジル ×ブラックペッパー

鮮やかな赤と緑がイタリアの国旗を彷彿させる。ストロベリーのパート・ド・フリュイとバジルのガナッシュの2層仕立て。ほのかなブラックペッパーがアクセント。



PASTA - TOMATO OREGANO

パスタ - トマト・オレガノ

ノワール・コレクシオン・ペルー(ダーク) ×トマト ×オレガノ
みずみずしいトマトのパート・ド・フリュイに、香り高くほろ苦さのあるオレガノがアクセント。イタリア料理では欠くことのできない食材で、パスタのような味わいに。



(ボンボンショコラ 4粒入り)



COFFEE - ESPRESSO MACCHIATO

コーヒー・エスプレッソ マキアート

ノワール・コレクシオン・エクアドル(ダーク) ×コーヒー ×シナモン
しっかりとしたコクとイタリアンローストの甘い風味のあるコーヒーに、カカオ分71%のチョコレートを合わせ、エスプレッソのような余韻が残る深い味わいのショコラ。



JORIS VANHEE
ヨリス・バンヘー

ビュラトスジャパン
(ベルコラーデ)
チーフデモンストレーター

1970年ベルギー生まれ。ベルギー国内の有名店で修業。2001年マンダリン・ナポレオン(ベルギー)世界大会で優勝。2003年にはアルチザン・アイス・ワールド・チャンピオンシップで準優勝。2005年に来日し、大阪の有名店でベストリーシェフを務めるなど、日本市場にも精通。国内外のプロフェッショナルに技術指導をするほか、新しい発想のレシピ開発などで定評がある。

※画像はイメージです。