



dari K

ラッキ-コ-ヒ-マシン 株式会社

カカオグラインダー

CACAO GRINDER

ペースト化

瞬時に

カカオを

CACAO GRINDER

カカオグラインダー



カカオニブを入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カカオドリンクを作れます



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

カカオグラインダー CACAO GRINDER

カカオ豆を瞬時にカカオ100%のペーストへ



#854450

カカオグラインダー DK-CG01

電源・消費電力	単相100V:50/60Hz 700W
寸法(約)	W230×D320×H560mm(トレー込み)
重量	13kg
製造能力	120g/分
連続動作	約7kg/時間

純度100% 挽きたてカカオペースト
できただてならではの、格別な香り高さが特徴

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



カカオニブから100%ピュアなカカオペーストにすることにより、栄養が豊富。

カカオの栄養成分



世界的なチョコレートの祭典でも大好評



毎年パリで開催される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、大変好評をいただきました。

挽きたてカカオのスイーツメニュー

カカオグラインダーを使用した出来立てのカカオペースト。その魅力を引き出すレシピ例をご紹介します。



カカオプレッソ

- ・カカオペースト(20g)
- ・牛乳またはお湯(80g)
- ・砂糖(お好みで追加)



生チョコレート(40粒分)

- ・カカオペースト(130g)
- ・生クリーム(220g)
- ・砂糖(100g)



カカオワッフル

- ・ガナッシュ* (70g) ・バニラアイスクリーム(1個)
- ・ワッフル(1枚)
- ・フルーツ(ブルーベリー、オレンジなど)
- ・カカオニブ(適量)
- ・ローズマリーまたはミント(適量)



イチゴとカカオのパフェ

- ・アイスクリーム(2スcoop)
- ・ガナッシュ* (20g)
- ・イチゴ(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。

ラッキーコーヒーマシン 株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番 TEL(078)451-8300 FAX(078)451-5777

■ 東京本部

SCM本部広域営業部 〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26 住友不動産青山ビル西館 TEL(03)4416-8876 FAX(050)3156-2465

■ 営業所 / ショールーム

札幌営業所
〒004-0005 札幌市厚別区厚別東5条1丁目4番26号
TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467

東京営業所 / 東京ショールーム
〒107-0052 東京都港区赤坂8-5-26 住友不動産青山ビル西館
TEL(03)4416-8878 FAX(050)3156-2468

名古屋営業所 / 名古屋ショールーム
〒451-0046 名古屋市中区牛島町5番4号
TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677

大阪営業所 / 大阪ショールーム
〒530-0055 大阪市北区野崎町9番8号 永楽ニッセビル
TEL(06)7178-8674 FAX(050)3156-0674

福岡営業所
〒813-0062 福岡県福岡市東区松島6丁目2-1
TEL(092)292-0335 FAX(050)3156-0687

福岡ショールーム
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目3-3 博多駅前ホテルビル
TEL(092)292-0335 FAX(050)3156-0687

- 掲載情報は2024年10月現在のものです。
- 仕様は、品質向上のために予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。
- 商品写真は印刷物ですので、実際の色とは若干異なる場合があります。



<http://www.lucky-coffee-machine.co.jp/>