



パンをおいしく
コーディネート

ショコラの本場を訪ねて

フォンダン風ショコラSP

濃厚でまるやかな味わいのミルクチョコレートフィリング
温めるとトロッととろける機能性を付与した食感も楽しめるクリームです

この製品を使用した場合、この表示が必要です

■ 食品添加物表示

グリシン、加工澱粉、保存料(ソルビン酸K)、
酸味料、香料、増粘多糖類

■ アレルギー表示(省令7品目)

原料の一部に 卵、乳 を含む

■ 保管条件 冷蔵保管(5±3℃)

■ 賞味期限 製造日起算 開封前 50日

■ 荷姿 1kg(キューパック)×3 ダンボール

■ 用途 焼き込み(包あん)



とろけるショコラ

チョコ生地でチョコクリームを包んだ甘い香りが魅力的な一品。温めると生地はふっくら、クリームはとろり。また違った味わいが楽しめます。



ショコラティエ

洋菓子感覚のスティックメニュー。甘く香ばしいアーモンドビスと香り豊かなチョコクリームは絶妙な組み合わせです。



とろけるショコラ



強力粉:カメイ	100%
US	4.5
ドージャスト	0.3
イージーソフト	1
砂糖	15
CBフランス	45
食塩	1.8
濃縮加工乳	10
全卵	25
ブラックココアパウダー	2.5
ココアパウダー	2
泡雪	6
水	28

工程

油脂 1/2 油脂 1/2

青字は弊社製品です
下記をご参照ください

ミキシング: ↓L2M3H2 ↓M4H1分

捏上温度: 26℃

フロア時間: 60分

分割重量: 50g

ベンチ時間: 20分

成型:

フォンダン風ショコラSP 35gを丸く包み込む
(星型ケース使用)

ホイロ時間: 50分

ホイロ条件: 32℃/80%RH

スライスアーモンドを3枚トッピング

焼成条件: 12分/190℃

ショコラティエ



強力粉:ミオン	70%
薄力粉:ハイオレット	30
US	3.5
ドージャト	0.3
砂糖	22
CBフランス	10
食塩	0.8
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	4
水	48

工程

油脂

ミキシング: L2M4 ↓M4H3分

捏上温度: 27℃

フロア時間: 60分

分割重量: 60g

ベンチ時間: 20分

成型: 薄く長く細く延ばし、

フォンダン風ショコラSPを30g

ロール状に包み込む(25×3cmの型使用)



ホイロ時間: 60分

ホイロ条件: 35℃/85%RH

アーモンドクリーム(※)を10g

スライスアーモンド10g

をトッピングする



焼成条件: 14分/Ⓔ180℃・Ⓕ200℃

仕上げに粉糖をふりかける

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
ドージャスト (心品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
イージーソフト (心品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ加熱しても弾力ある食感を維持。サンドイッチなどのチルドパンにも最適です。

※【アーモンドクリーム】

アーモンド粉末	100%
薄力粉:ハイオレット	10
砂糖	125
卵白	75

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パン食感が改善され口溶け感が向上します。
CBフランス (調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。



オリエンタル酵母工業株式会社・食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929 http://www.oyc.co.jp

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター

東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL03-3968-1110 FAX03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL06-6384-1224 FAX06-6338-4773