

しっかり焼き残る!エアインチョコレートクリーム

ベイクリームショコラ

タルトの
トッピングに



パイの
サンドに



その他様々なスイーツに!



生地と混ぜたり、サンドして焼くだけで、
いつもとは違うチョコレートの
お菓子が簡単に出来上がります。

製品概要

名称 準チョコレート
荷姿 8Kg/段ボール
賞味期限 360日
アレルギー 乳、大豆
保存条件
直射日光を避け、25℃以下で保存してください。



---- 焼き残り比較 ----

<一般的なエアインチョコレートクリーム>



溶けて形状がなくなってしまいます

<ベイクリームショコラ>



焼成後の保形性を保ちます

ベイクリームショコラの使用例

①濃厚ショコラマーブルクッキー

赤字:月島食品工業(株)製品
青字:東京フード(株)製品



原材料

ルミナスレグノ	110g	A
グラニュー糖	80g	
ブラウンシュガー	20g	
黒蜜	15g	
食塩	1g	
全卵(正味)	60g	B
薄力粉	190g	C
B.P.	2g	
シナモンパウダー	1.5g	
くるみ(ロースト)	50g	
ベイクリームショコラ	200g	E

作り方

- (1) Aを攪拌します。
- (2) Bを数回に分けて加えます。
- (3) ふるったCを加え、軽く合わせます。
- (4) Dを加え、合わせます。
- (5) Eを加え、軽く合わせ、マーブル状にします。
- (6) 分割し、焼成します。(80g/個)

<焼成条件>
上火180℃ / 下火170℃ 20分前後

②濃厚チョコのマーブルケーキ



原材料

ルミナスレグノ	80g	A
パスキーG	20g	
還元水飴	10g	
上白糖	90g	B
全卵(正味)	100g	C
薄力粉	100g	D
B.P.	1g	
ベイクリームショコラ	270g	E

パウンドケーキ生地にベイクリームショコラを混ぜ込むだけで、一味違ったパウンドケーキになります！

ベイクリームショコラを練り込むことで、ココアパウダーと比べ濃厚なチョコレートの風味を演出します。

作り方

- (1) Aを攪拌します。
- (2) Bを加え、攪拌します。
- (3) Cを数回に分けて加えます。
- (4) ふるい合わせたDを加えます。
- (5) Eを軽く合わせ、マーブル状にします。
- (6) 型に流します。(450g/台)
型サイズ：16cm パウンド型

<焼成条件>
上火170℃ / 下火160℃ 45分前後

TOKYO FOOD 東京フード株式会社

〒300-4351 茨城県つくば市上大島1687-1
TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
株式会社ホーライ TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコポーレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635