



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 4

スナック感覚の焼き菓子

カルトンチップ

Carton Chip



配合 (%)



全粒粉生地

卵白	125
全卵 (正味)	75
グラニュー糖	120
トレハロース	30
食塩	0.5
マジカルケーキ	15
アーモンドプードル	30
全粒粉	30
強力粉	40



ココア生地

卵白	100
全卵 (正味)	60
グラニュー糖	100
トレハロース	25
食塩	0.5
マジカルケーキ	15
アーモンドプードル	30
ココアパウダー	15
強力粉	55



太鼓判ポイント

焼き菓子なのに、スナック感覚

スナック菓子のような軽さが特徴。一度食べだすと止められない！やみつき食感です。

ハートをつかむ、ランダムな形

形・大きさ・トッピング全てアレンジ自在。ランダムな形とカラフルさにお客様も一目ぼれ！

カルトンチップとは

フランス語で「薄板のチップ (Carton Chip)」という意味。スナック菓子のようにサクサクで軽い食感の焼き菓子です。

コーヒーに合う！

まだまだ続くコーヒーブーム。最近では、一杯ずつ丁寧に淹れる、サードウェーブコーヒーが話題。一口サイズでチョコをまとったカルトンチップは、そんなコーヒーのお供にぴったり。散りばめられたカラフルなトッピングも、コーヒータイムの満足感を増幅させます。



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL: 03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 4

トッピング材料



全粒粉生地

- ・ホホワイトチョコレート
- ・ラズベリー顆粒
- ・ローストアーモンド
- ・ピスタチオ



ココア生地

- ・スイートチョコレート
- ・マンゴー顆粒
- ・ローストアーモンド
- ・ピスタチオ

工程 (ホイッパー使用)

- 1) 全材料を合わせ、ホイップする。
(生地比重 全粒粉生地 0.50前後、ココア生地 0.55前後)
- 2) 3mm厚のバールをオープンシート (6取天板用) の両端に置き、生地を流して、厚さを均等にする。(写真A)
(1枚分 全粒粉生地220g、ココア生地 230g)
- 3) 焼成 140℃ (22~25分)
ダンパーを開いて乾燥焼きにする。
焼成後、反りやすいので粗熱がとれるまで天板を重ねておさえておく。
(写真B)
- 4) 仕上げ (材料は左参照)
①テンパリングしたチョコレートを180g表面全体に塗布する。(写真C)
②ローストアーモンド、ピスタチオ、フルーツ顆粒をトッピングする。
③好みの大きさに分割する。
⇒ナイフでカットする場合、生地側から刃を入れる。(写真D)



A



B



C



D

☆☆☆

太鼓判ポイント

オープンまで約5分！

全材料を合わせ、ホイップするだけで生地が完成。
手間をかけずに、商品のラインナップを増やせます。

片付けの間にもう1アイテム

カルトンチップの焼成温度は140℃と低温。
1日の終わりのオープンの電源を切るタイミングで、
もう1アイテム追加してみても。

使用製品のご案内

マジカルケーキ

ソフトでボリュームのあるケーキが手軽に
作れる、ケーキ用起泡性粉末油脂。
オールインミックス法において生地の
起泡性・安定性に優れた効果を発揮し
ます。

- 1kg×6袋ダンボール箱入り
- 10kgダンボール箱入り



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>