

# Gâteau au Chocolat blanc et aux pommes



大東力力才株式会社



## — Wりんごスティック —

ホワイトチョコの優しい甘さがりんごを引き立てる、しっとりしたスティックケーキです

### 配合

※約 18 本分

クーベルホワイト IK LP	120g
全卵	260g
アーモンドパウダー	140g
粉糖	140g
バターまたはマーガリン	40g
薄力粉	70g
DI 紅玉フレッシュりんご	150g
合計	920g
DI 青森産ドライりんご	分量外

### 作り方

- ① クーベルホワイト IK LP を溶かして、30℃に調温しておく。
- ② 全卵・アーモンドパウダー・粉糖を一緒にボールに入れて均一に混ぜ、約 25℃に調温しておく。
- ③ ②に①を加えて均一に混ぜる。
- ④ バターまたはマーガリンを溶かし、③の生地の一部を加えて均一に混ぜる。
- ⑤ ④に③を戻し入れ、均一に混ぜる。
- ⑥ ⑤に薄力粉を加えて混ぜる。
- ⑦ ⑥に 0.5cm 角にカットした DI 紅玉フレッシュりんごを混ぜる。
- ⑧ 型に 50g ずつ絞り入れ、0.5cm 角にカットした DI 青森産ドライりんご（分量外）を 10g ずつ乗せ、焼成する。

・型 150×35（底 135×22）高さ 23mm TXトレー  
・焼成温度 170℃  
・焼成時間 28分

# 使用原材料

## DI 紅玉フレッシュりんご



国産紅玉りんごの美味しさをそのままパックに密封したフレッシュな製品。  
新鮮なりんごの甘酸っぱい果肉と、美しい色合いが特徴です。糖度 30 度。

原材料：りんご、糖類（異性化液糖、砂糖）  
／乳酸カルシウム、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）

原産国：日本 原料原産地：日本

荷 姿：2.2kg×5



## DI 青森産ドライりんご



青森県産の安心・安全の国産りんごを使用。甘さと酸味を濃縮した  
やわらかな食感と、果実のジューシーさを持っています。1/8 カット。

原材料：りんご（青森県産）、砂糖／酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料  
原産国：日本 原料原産地：日本（青森県）

荷 姿：1kg×10



## 大東カカオ クーベルホワイト IK LP



程よいミルク感のクーベルチュールホワイトチョコレート。  
やさしいミルク感と使いやすい流動性で様々な素材と合わせられます。

原材料：砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖  
／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10、10kg



大東カカオ株式会社