

Bouchee au Chocolat , crème citron



大東力力才株式会社



— チョコレモンクリームサンド —

スイート、ホワイトの2種類のチョコレートと爽やかなレモンの香りが楽しめるクリームサンドです

配合

【A 生地】

| | |
|-------------------|--------|
| 無塩バター | 60g |
| ショートニング | 40g |
| グラニュー糖 | 60g |
| クーベルチュールスイート D66% | 80g |
| 卵黄 | 35g |
| 全卵 | 45g |
| 薄力粉 | 100g |
| アーモンドパウダー | 20g |
| BP | 1.5g |
| 合計 | 441.5g |

【B サンドクリーム】

| | |
|-----------------------|------|
| ショートニング | 80g |
| 水あめ | 30g |
| クーベルホワイト IK LP | 140g |
| グランバル 冷凍ポーレ コンサントレレモン | 80g |
| 合計 | 330g |

作り方

- ① 無塩バター・ショートニング・グラニュー糖を合わせて混ぜる。
 - ② 溶かして 30℃に調温したクーベルチュールスイート D66%を加え、混ぜる。
 - A ③ 30℃に調温した卵黄と全卵を加え、混ぜる。
 - ④ ふるった粉類を加え、混ぜる。
 - ⑤ 天板に丸く絞り(約 8g) 焼成する。
 - B ⑥ 室温に戻したショートニングに水あめを加えホイップする。(比重 0.50)
 - ⑦ 溶かして 30℃に調温したクーベルホワイト IK LP を加え、混ぜる。
 - ⑧ グランバル 冷凍ポーレ コンサントレレモンを加え、混ぜる。
- ・焼成温度 180℃
・焼成時間 12分

仕上げ

- ① 焼成後、冷めた生地にお好みの量をサンドする。(今回は 7g)

使用原材料

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン

フランス・ガルニエ社の優れた技術を利用して製造された、レモンの砂糖漬け。

低温で長時間のキャンディングと濃縮工程により、レモンの風味を強くした製品です。



原材料：レモン、砂糖 / pH調整剤、酸化防止剤 (V.C)

原産国：フランス

荷姿：1kg×4



大東カカオ クーベルチュールスイート D 66%

ドミニカ産カカオのレーズンのような酸味と

ガーナ産カカオの強いボディ感を併せ持つクーベルチュールチョコレートです。



原材料：カカオマス、砂糖、ココアバター、バニラシュガー
/ 乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)

原産国：日本

荷姿：5kg×2



大東カカオ株式会社

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