

テリーヌショコラ フランボワ



バレンタインにおすすめです

【材料名】	【製法】																					
<p><テリーヌショコラ フランボワ></p> <table border="1"><tr><td>チョコレート(カカオ65%)</td><td>600 g</td><td>30.0%</td></tr><tr><td>チョコレート(カカオ40%)</td><td>150 g</td><td>7.5%</td></tr><tr><td>バター</td><td>150 g</td><td>7.5%</td></tr><tr><td>全卵</td><td>450 g</td><td>22.5%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>200 g</td><td>10.0%</td></tr><tr><td>フランボワーズペパン</td><td>450 g</td><td>22.5%</td></tr><tr><td></td><td>2000 g</td><td>100.0%</td></tr></table>	チョコレート(カカオ65%)	600 g	30.0%	チョコレート(カカオ40%)	150 g	7.5%	バター	150 g	7.5%	全卵	450 g	22.5%	グラニュー糖	200 g	10.0%	フランボワーズペパン	450 g	22.5%		2000 g	100.0%	<p><テリーヌショコラ フランボワ></p> <ol style="list-style-type: none">① 2種類のチョコレートとバターを湯煎で溶かす。② 全卵とグラニュー糖を合わせ、加温し①に合わせる。③ フランボワーズペパンを加え混ぜ合わせる。 <p>焼成：160℃ 55分（湯煎焼き）</p>
チョコレート(カカオ65%)	600 g	30.0%																				
チョコレート(カカオ40%)	150 g	7.5%																				
バター	150 g	7.5%																				
全卵	450 g	22.5%																				
グラニュー糖	200 g	10.0%																				
フランボワーズペパン	450 g	22.5%																				
	2000 g	100.0%																				

タカ食品

フランボワーズペパン 1kg×10（種入りラズベリージャム）	

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019