

ショコラケーキ(イチゴ&ホワイトチョコ)



ショコラケーキの春向けアレンジ

3、4月の苺の時期を目指して開発。チョコレートにはカカオ分の高いタイプのホワイトチョコを使い。生地にもチョコレート加えました。
フルゴロストロベリーの果肉感が華を添えています。



早春の頃

【材料名】	【製法】																																																			
<p>< ビスキュイ ショコラ ></p> <table border="1"> <tr><td>ピュアホワイトホール(ｷｰﾋﾞｰ)</td><td>120 g</td><td>19.5%</td></tr> <tr><td>ピュアホワイトヨーク(ｷｰﾋﾞｰ)</td><td>40 g</td><td>6.5%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖【1】</td><td>100 g</td><td>16.2%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>80 g</td><td>13.0%</td></tr> <tr><td>ベーキングパウダー</td><td>2 g</td><td>0.3%</td></tr> <tr><td>SOIE LISSE(日の本穀粉)</td><td>50 g</td><td>8.1%</td></tr> <tr><td>赤色粉</td><td>4 g</td><td>0.6%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>110 g</td><td>17.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖【2】</td><td>60 g</td><td>9.7%</td></tr> <tr><td>シエラ(ｶﾙｶ)</td><td>50 g</td><td>8.1%</td></tr> <tr><td></td><td>616 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>< ガナッシュショコラ ></p> <table border="1"> <tr><td>生クリーム40</td><td>132 g</td><td>25.3%</td></tr> <tr><td>練乳</td><td>40 g</td><td>7.7%</td></tr> <tr><td>シエラ(ｶﾙｶ)</td><td>200 g</td><td>38.3%</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>20 g</td><td>3.8%</td></tr> <tr><td>フルゴロストロベリー</td><td>130 g</td><td>24.9%</td></tr> <tr><td></td><td>522 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	ピュアホワイトホール(ｷｰﾋﾞｰ)	120 g	19.5%	ピュアホワイトヨーク(ｷｰﾋﾞｰ)	40 g	6.5%	グラニュー糖【1】	100 g	16.2%	薄力粉	80 g	13.0%	ベーキングパウダー	2 g	0.3%	SOIE LISSE(日の本穀粉)	50 g	8.1%	赤色粉	4 g	0.6%	卵白	110 g	17.9%	グラニュー糖【2】	60 g	9.7%	シエラ(ｶﾙｶ)	50 g	8.1%		616 g	100.0%	生クリーム40	132 g	25.3%	練乳	40 g	7.7%	シエラ(ｶﾙｶ)	200 g	38.3%	無塩バター	20 g	3.8%	フルゴロストロベリー	130 g	24.9%		522 g	100.0%	<p>< ビスキュイ ショコラ ></p> <ol style="list-style-type: none"> シエラを溶かしておく。 ミキサーボウルにピュアホワイトホール、ピュアホワイトヨーク、グラニュー糖【1】を一緒にして立てる。 2が十分立ったら、溶かしたシエラを加える。 3に赤色粉を加え目をそろえる。 卵白、グラニュー糖【2】でフレンチメレンゲを作る。 4に5の一部を混ぜ合わせる。 6に篩った薄力粉、ベーキングパウダー、SOIE LISSEを混ぜ合わせる 残った5に7を混ぜ合わせる。 8を鉄板に流して焼く <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>焼成：上火：185℃/下火：170℃ 25分 (下天板あり)</p> </div> <p>< ガナッシュショコラ ></p> <ol style="list-style-type: none"> シエラを溶かしておく。 手鍋に生クリーム、練乳を一緒にして一煮立ちさせる。 1に2を加え完全乳化させる。 3が冷めてきたら無塩バターを加える。 4にフルゴロストロベリーを混ぜ合わせる。
ピュアホワイトホール(ｷｰﾋﾞｰ)	120 g	19.5%																																																		
ピュアホワイトヨーク(ｷｰﾋﾞｰ)	40 g	6.5%																																																		
グラニュー糖【1】	100 g	16.2%																																																		
薄力粉	80 g	13.0%																																																		
ベーキングパウダー	2 g	0.3%																																																		
SOIE LISSE(日の本穀粉)	50 g	8.1%																																																		
赤色粉	4 g	0.6%																																																		
卵白	110 g	17.9%																																																		
グラニュー糖【2】	60 g	9.7%																																																		
シエラ(ｶﾙｶ)	50 g	8.1%																																																		
	616 g	100.0%																																																		
生クリーム40	132 g	25.3%																																																		
練乳	40 g	7.7%																																																		
シエラ(ｶﾙｶ)	200 g	38.3%																																																		
無塩バター	20 g	3.8%																																																		
フルゴロストロベリー	130 g	24.9%																																																		
	522 g	100.0%																																																		

タカ食品

フルゴロストロベリー 1Kg×6 (果肉入りソース 冷凍)	

この処方で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

レシピNo. 52006
文書番号:Ka010120