



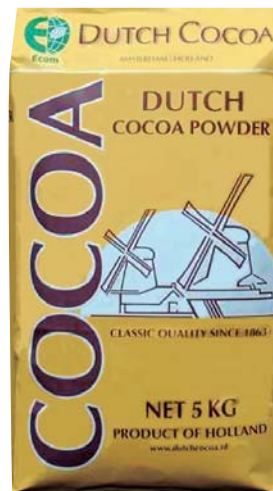
DUTCH COCOA



DUTCH COCOA (ダッチココア) 社はココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。そしてDUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。



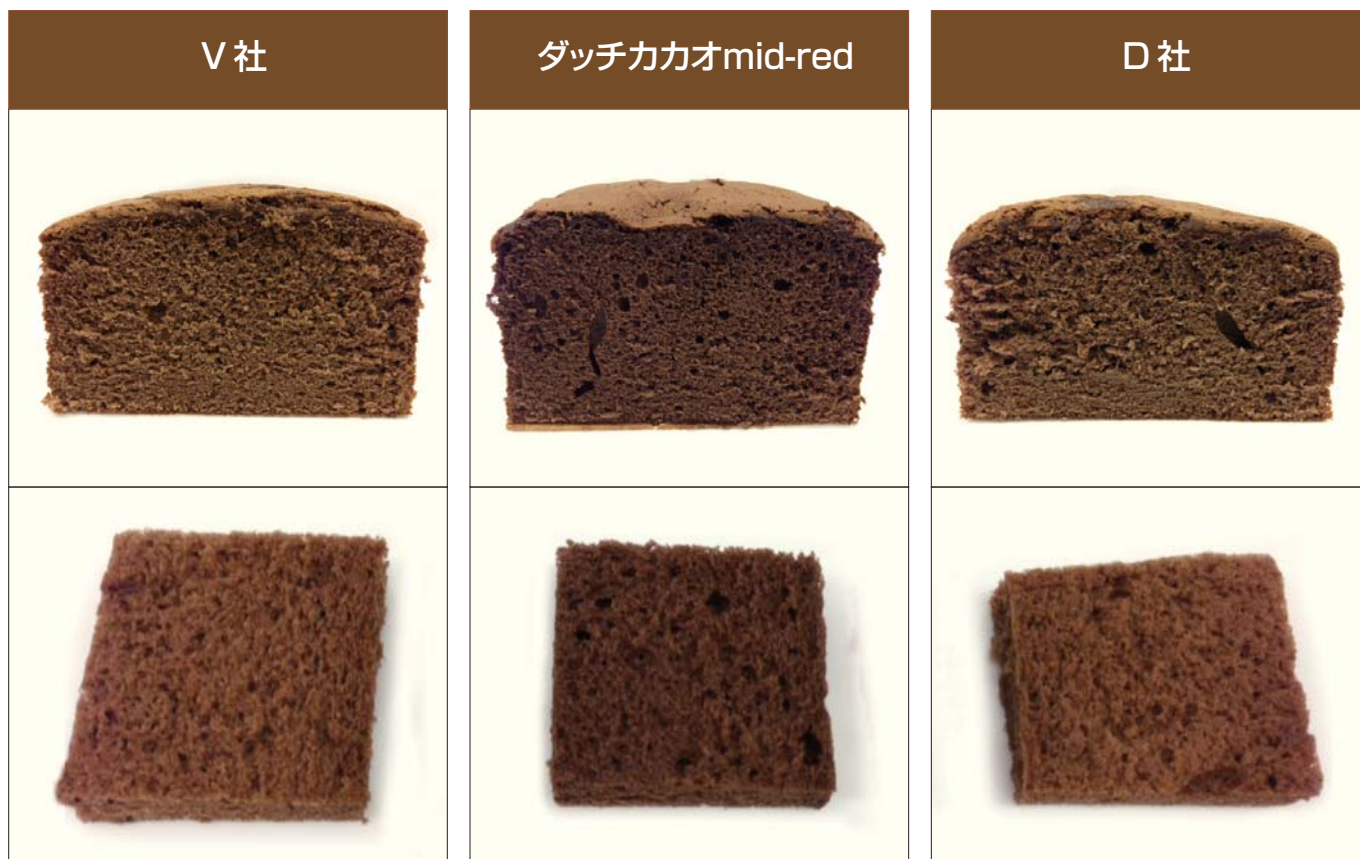
1kg袋



5kg袋

商品名	原材料名	包装形態	原産国	賞味期限
ココアパウダー mid-red22/24(ハイファットタイプ)	ココアパウダー	5kg×4/カートン	オランダ	製造から2年
		1kg×10/カートン		
ココアパウダー mid-brown10/12(ローファット)		25kg/袋		
ココアパウダー ※契約輸入商品 mid-brown22/24(ハイファットタイプ)		25kg/袋		

● 焼成用サンプル断面図・生地色の比較



● フロランタンショコラレシピ

レシピ提供:アステリスク 和泉シェフ

原材料

● パータ フロランタン

生クリーム35%	70.0g
無塩バター	137.0g
グラニュー糖	137.0g
水あめ	137.0g
アーモンドスライス皮付き	137.0g
ヘーゼルナッツスライス皮付き	137.0g
JOZOフレークソルト	2.5g
カレボーカカオニブ	9.0g

● サブレショコラ

無塩バター	340.0g
JOZOフレークソルト	1.7g
粉糖	127.0g
全卵	42.0g
薄力粉	340.0g
ダッチカカオ ココアパウダーミッドレッド22/24	42.0g
カレボー3815	100.0g

製法

● パータ フロランタン

- ① 鍋に生クリーム、無塩バター、グラニュー糖、水あめを入れ、110度まで煮詰める。
- ② ①にアーモンドスライス、ヘーゼルナッツスライス、カカオニブ、JOZOフレークソルトを入れ、しっかり混ぜる。

● サブレショコラ

- ① 無塩バター、JOZOフレークソルト、粉糖をすり混ぜる。
- ② ①に全卵を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 薄力粉、ココアを共にふるい、②と混ぜ合わせる。
- ④ カレボー3815を細かく刻み、③と混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を一晩休ませ、30×40天板の大きさに伸ばす。
- ⑥ ⑤をパピエキュイソンに敷き、天板に置き、表面をピケする。
- ⑦ ⑥を170度で40分焼成する。

● モンターニュ

- ① 焼成したサブレショコラに、パートフロランタンを伸ばし、180度のオーブンで30分から40分焼成する。
- ② ①の粗熱が取れたら、好みの大きさにカットする。

