



## ショコラ・エテ・クランチ (ベイクチョコレート) (ダーク・ミルク・ホワイト)



ベルギー産クーベルチュールチョコレート「カレポー」を使用した美味しい焼きチョコです。  
 ホワイトタイプが大好評につき、新たにダーク・ミルクの販売が決定しました！  
 アレンジ簡単♪温度を気にする必要がないチョコレート。通年で焼き菓子コーナーに並べることができます。  
 他にもカフェ・ホテル・レストランではフィンガーフードとしてご提供できます。是非お試しください。

### ■焼成方法■

①鉄板に並べ、ショコラエテクランチの表面全体にまんべんなく霧吹きをする。

### ②【平窯の場合】

上下150℃のオーブンで12分～15分焼く(少し表面に色が付く程度)。

※シルパットとベーキングペーパーの場合では焼成時間や底面への火の入り方に違いが出ます。

### ■焼成後の取り扱い■

- ・焼成後すぐ(焼きたて)の状態は柔らかいので形が崩れ易い為ご注意ください。
- ・冷めて固まるまでは乾燥した涼しい部屋で保管して下さい。

品名	使用チョコレート	サイズ
<b>NEW</b> ショコラ・エテ・クランチダーク	カレポー ダークチョコ 使用	約3cm
<b>NEW</b> ショコラ・エテ・クランチミルク	カレポー ミルクチョコ 使用	
ショコラ・エテ・クランチホワイト	カレポー ホワイトチョコ 使用	
荷 姿: 1kg×5袋 約117本入り/袋		