

チョコレートパウンド

【製品特長】プラントベースチョコレートと植物性バター・生クリームを使っています。
しっとりほどける食感で、プラントベースとは思えない濃厚な味わいに仕上がります。



原材料	配合 (g)	製法
ラブルプラボ/MB*	60	A ①Aを混合します。
きび糖	70	
ハローデックス*	20	B ②湯煎溶解し粗熱を取ったNXTダークチョコレートを加え、攪拌します。
NXTダーク*	45	
ヴィアンホイッププラボ/MB*	15	C ③溶かしたBを加え、攪拌します。
重曹	0.3	
フランス粉	85	D ④ふるったCを加えます。
ダッチココアパウダー	15	
ベーキングパウダー	3	E ⑤一部生地とフレトワを混合し、加えます。
クイックマンナン*	3.3	
無調整豆乳	70	F ⑥セパレート紙を敷いた型に絞り、焼成します。
フレトワ*	3.8	

焼成温度	上火	170℃	下火	170℃ ↓ 160℃
焼成時間	約23分 → 約22分 (ダンパー開放)			

【備考】

- *生地重量 400g (パウンド型)、最終比重 0.95 前後
- * CALLEBAUT NXT デイリーフリーダークチョコレート (カカオ分55.7%) ・ ダッチカカオパウダー / 株式会社前田商店
- * ラブルプラボ / MB ・ ヴィアンホイッププラボ / MB ・ フレトワ / 月島食品工業株式会社
- * ハローデックス / 株式会社林原
- * クイックマンナン / 伊那食品工業株式会社

【ラブルプラボ / MB】

※乳製品のバターではありません。

植物由来のカでバターのようなおいしさを表現した植物性バターです。バランスのとれたバター風味が特長。焼き込むことで更に芳醇な香りが広がります。

- ポイント：①ラブルシリーズのプラントベースタイプ ②オリジナル発酵豆乳、オーツ麦オイル使用 ③コレステロール99%オフ (バター比) 1mg/100g (計算値)
④ヴィーガン認証取得 (NPO 法人ベジプロジェクトジャパン) ⑤RSPO対応

■名称：マーガリン ■容量：10kg



【ヴィアンホイッププラボ / MB】

※乳製品のクリームではありません。

植物由来のカで生クリームのようなおいしさを表現した植物性生クリームです。爽やかな乳感とココのある生クリーム風味が特長。なめらかな食感でくちけも優れています。

- ポイント：①ヴィアンホイップシリーズのプラントベースタイプ ②オリジナル発酵豆乳、オーツミルクパウダー使用 ③水溶性食物繊維3%含有「イヌリア®」使用 イヌリア®は帝人(株)の登録商標です。
④コレステロール0mg/100g (計算値) ⑤ヴィーガン認証取得 (NPO 法人ベジプロジェクトジャパン) ⑥RSPO対応

※飽和脂肪酸を1.5g/100g以上含むためコレステロールゼロ表示はできません

■名称：ホイップクリーム ■容量：5kg



【フレトワ】

添加することで、油脂が均一に分散した状態で、しっとり滑らかな食感になり、表面の焼きムラがなくなります。また、素材の味が持続し、劣化臭を抑えることができます。
お菓子の経時変化による、ソフトさの維持にも効果があります。

■名称：油脂加工食品 ■容量：16kg

チョコレートフィナンシェ

【製品特長】 プラントベースチョコレートと植物性バターを使っています。

もちりしっとり食感で、チョコレートとアーモンドの濃厚な味わいを楽しめます。



原材料	配合 (g)	製法
きび糖	75	A ①Aに無調整豆乳を加え混合します。
食塩	0.4	
無調整豆乳	80	②ふるったBを加え、混合します。
アーモンドプードル (ロースト)	50	B ③ラブルプラボ/MBとNXT ダークチョコレートを湯煎溶解し、加えます。
フランス粉	38	
タッチココアパウダー*	12	
ベーキングパウダー	2	
ラブルプラボ/MB*	60	④一部の生地とフレトワを混合し、加えます。
NXT ダーク*	25	
フレトワ*	3.4	

焼成温度	上火	175℃	下火	160℃
焼成時間	約22分 (ダンパー開放)			

【備考】

* 生地重量 40g

* CALLEBAUT NXTデリーフリーダークチョコレート (カカオ分55.7%) ・タッチカカオパウダー / 株式会社前田商店

* ラブルプラボ /MB ・フレトワ / 月島食品工業株式会社

ショクラシュクレ

【製品特長】 さっくりしっとり食感の植物性プリオッシュです。

プラントベースミルクチョコレートと、グラニュー糖がアクセント。



原材料	配合 (%)	工程条件	
強力粉	100	ミキシングタイム	L - 3分 M - 5分
パン酵母	4	↓	L - 5分 M - 5分
イーストフード	0.1		
食塩	1.2	生地温度	27℃
砂糖	10		
きび糖	10	発酵時間	27℃
無調整豆乳	5		
タッチココアパウダー*	6	分割重量	40g
パネトーネ種 Vecchio*	3		
ラブルプラボ/MB*	25	ベンチタイム	15分
水	70		
NXT ミルクテイスト*	-	ホイロ条件	38℃ 80%
		ホイロ時間	50分

成型

生地を平らに伸ばしホイロへ。

ホイロ後、6ヶ所にくぼみを作り◎ラブルプラボ/MBを6g絞り込みます。

その上に※1カレボ-NXTデリーフリーミルクテイストチョコレートを6ヶ所に1粒ずつのせ、グラニュー糖を10g振り掛け焼成します。

【備考】

* ・タッチカカオパウダー / 株式会社前田商店

* ラブルプラボ /MB / 月島食品工業株式会社

* パネトーネ種Vecchio / オリエンタル酵母工業株式会社