

バロンショコラ

【★ 前田商店取扱商品】

材料 約25個分

【① 生地】

生地 (パントジェンヌ*など) 120 g
マイヤーズラム 40度 15 g
★スーパーフード・マックス 2.0 g

【②】

★アーモンドペースト(オレンジタイプ) 150 g

【③】

★ダッチココアパウダー ミッドレッド22/24 15 g

【※ パントジェンヌ生地】

A ★LEMKE ローマジパン 180 g
上白糖 45 g
液全卵 112.5 g
★スーパーフード・マックス 3 g
B 小麦粉 15 g
上白糖 15 g
★コールドマン発酵無塩バター 52.5 g

■ ケーキ型 $\phi 15 \times 5.5 \text{cm}$
■ 成型重量 $423.0 \text{g} \pm 5.0 \text{g}$
■ 焼成温度 $180/180^\circ\text{C}$
■ 焼成時間 45min



【製法】

- ① ラム酒にスーパーフード・マックスを混ぜる。
- ② 生地にしみこませ、5g/個程度に丸める。
- ③ ②をのばした②オレンジマジパンで包み込む。(6g/個分)
- ④ ココアパウダーをまぶして完成。

【※製法】

- ① Aを合わせて、ホイッパーで5～8分攪拌する(中速)。
- ② Bを加えて、ピーターで20秒ほど攪拌する(低速)。
- ③ 発酵バターを加え、20秒ほど攪拌したら(低速)、型に入れ、 180°C のオーブンで約45分焼き上げる。

ポイント

余った端っこのバウム、チョコパウンドなどを丸め、それをオレンジマジパンで包んだ製品です。生地に、ラム酒を強くきかせることで、賞味期限を長く設定できます。

使用するベースの生地の違いや、チョコチップやナッツ、ペーストなどを混ぜ込むだけでも、簡単に味のアレンジが可能です。

CALLEBAUT®をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本社 : 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店 : 東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE : 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL : 06-6762-1991

FAX : 06-6762-6780

TEL : 03-6429-4050

FAX : 03-6429-4051

TEL : 090-6321-3476

FAX : 011-588-6410

HP



Instagram

