

さくさくチョコサンド

1/2



カカオニブを配合したほろ苦いサブレード、厚みのあるチョコレートをサンドしました。

バター本来の甘みとコクが広がるオイル「すぐに使える かける本バター」と粉末油脂「マジカルケーキ」をチョコレートに混ぜ合わせると、厚みがあってもサクサクとした食感が楽しめる、満足感の高いスイーツになります。

材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【サブレード生地】

① パンテオンセレクトバターリッチ★	40%
パールインショートニング★	20%
上白糖	48%
食塩	0.3%
チョコレートフレーバー	0.4%
② 全卵	20%
③ チョコレートペースト	8%
④ 薄力粉	90%
ココアパウダー	10%
B.P.	0.5%
⑤ カカオニブ	5%

【サンド用チョコレート・スイート】

① コーティングチョコレート	100%
② マジカルケーキ★	12%
すぐに使える かける本バター★	3.5%

製法

《サブレード生地》(ピーター使用)

- ①を十分にすり合わせる。
- ②を徐々に加え合わせる。
- ③を加え合わせる。
- ④、⑤を順に加え合わせる。
- 冷蔵庫でリタードする。

【成形】

- 生地をもみまとめて3mm厚に延ばす。
- カット、または好みの型で抜く。
(例) スクエア、30mm角にカット
花型(直径約30～35mm)

【焼成】 170～180℃ 約10分

《サンド用チョコレート》

- ①を溶解する。
- ②を加え合わせる。
- 8mmの板状に冷やし固める。
- 任意の形にカット、型抜きする。



Webレシピページはこちら。弊社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触したとしても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。

さくさくチョコサンド

2/2

【材料詳細】

- ★パンテオンセレクトバターリッチ(バター 30%以上、乳脂肪分56%含有の油脂)
- ★パールインショートニング(酵素配合のソフト化機能性ショートニング、サクサクとした軽い食感にも効果があります)
- ★マジカルケーキ(菓子で食感改良効果を発揮する起泡性粉末油脂)
- ★すぐに使える かける本バター(バター本来の甘みとコクが広がるオイル)

【仕上げ】

- 1) サブレ生地2枚で、同じ大きさにカットしたチョコレートをサンドする。
- 2) チョコレートコーティングやトッピングをする。

【備考】

※工程や成形の詳細については、WEBサイトに記載しております。左下のQRコードよりご覧ください。



Webレシピページはこちら。弊社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。