

[ココアやチョコレートの風味を増強するマーガリン]

ココアアップ

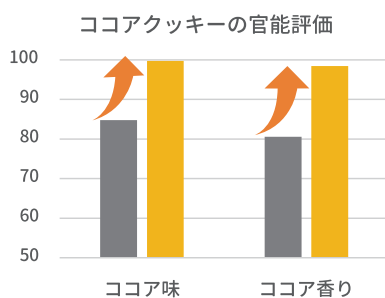
Product Information

ココアアップは、ココアやチョコレートの風味を自然に底上げするマーガリンです

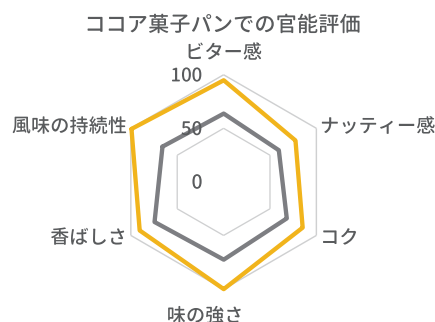
特 長

- ココアやチョコレートと併用して、風味の底上げ、おいしさアップに寄与します。
- 厳選した素材の組み合わせにより、パンや菓子里にビター感やナッティー感、コク、香ばしさを付与します。
- ココアやチョコレートの味や香りの強さ、持続性にも効果が期待できます。

ココア感アップ



風味底上げに寄与



■ 一般マーガリン ■ ココアアップ

■ 油脂：対粉15%中5%ココアアップ使用
■ 官能評価：社内分析型パネルによる評価

仕 様

荷 姿 10kg ダンボール箱
保存方法 要冷蔵 (10℃以下)
賞味期間 製造後180日 (未開封)

ココアロール



[配合(%)]

強力粉	100	全卵	10
ココアパウダー	5	クローネ	10
上白糖	20	ココアアップ	5
食塩	1.2	イースト	3.5
脱脂粉乳	3	イーストフード	0.1
		水	58

[工程]

- 1) 【ミキシング】ミキサーボールに材料を入れ、捏ね合わせる
(L3、MH5 分↓、L2 分、MH4 分、捏上温度 27℃)
- 2) 【発酵】生地を 27℃、75% で 60 分発酵させる
- 3) 【分割とベンチタイム】分割 30g ベンチタイム 20 分
- 4) 【成形とホイロ】丸目直し
ホイロ (38℃、80%、60 分)
- 5) 【焼成】200℃、7 分焼成

ココアフィナンシェ



[生地配合(%)]

① 卵白	120	③ トルネ LT	95
上白糖	110	ココアアップ	5
② アーモンドプードル	50		
薄力粉	42		
ココアパウダー	8		
B.P.	2		

[工程] ビーター使用

- 1) ①を合わせる。
- 2) ②を加え合わせる。
- 3) 溶解した③を加え合わせる。
- 4) 生地を 1 時間以上寝かせる。

[生地重量]

フィナンシェ型 30g

[焼成]

約 180 ~ 190℃ 約 20 分焼成

アイスボックスクッキー (ココア) [生地配合(%)]



① トルネ LT	55
ココアアップ	5
グラニュー糖	40
食塩	0.5
薄力粉	92
ココアパウダー	8
B.P.	0.5
② 全卵	13

[工程] ビーター使用

- 1) ①をしっかりすり合わせる。
- 2) ②を徐々に加え合わせる。
- 3) 冷蔵庫にて一晩リタードする。

[成形]

- 1) リタードした生地 300g を棒状にする。
- 2) 十分に冷却し固めた生地を、約 10mm の厚さにカットする。

[焼成]

180℃ 約 18 分焼成