

ココアを減らしてもおいしい！ココアフィナンシェ



ココアの風味豊かなフィナンシェです。「ココアアップ」を通常のマーガリンの5%だけ置き換えることで、ココアのビター感やナッツ感が自然に向上し、深みのある風味に仕上がります。

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。

【フィナンシェ生地配合】

①卵白	120%
上白糖	110%
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%
③トルネLT★	95%
ココアアップ★	5%

【材料詳細】

★トルネLT(汎用性が高い製菓製パン用マーガリン)
★ココアアップ(ココアやチョコレートの風味を底上げするマーガリン)

製法

【フィナンシェ生地工程】(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



製品サンプルの依頼や開発に役立つ情報はこちらから

※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。