



ソフメイクショコラ

Sofmake chocolat

2021年1月
発売



*パイに包餡し冷凍後、180℃で5分揚げた直後の状態です



包餡焼成後・フライ後も焦げずに**ソフト**さを保つフィリングタイプのチョコレートです。チョコレートらしい風味がしっかりと感じられるよう配合にもこだわりました。冷めてもレンジアップすると**とろり**感が戻ります。

また、パンなどの表面に線描きし焼成するとべたつかずに固まります。

規格：チョコレート利用食品(チョコレートコーティング) 荷姿：10kg
賞味期限：製造後365日 保存条件：28℃以下の冷暗所で保存

【アプリケーション使用感イメージ】

<包餡>	揚げチョコパイ	包餡ブリオッシュ	フォンダンショコラ	包餡クッキー
写真				
焼成条件*	180℃ 5分	200℃ 11分	200/150℃ 15分	170/160℃ 21分
備考	パイ生地に包み冷凍後、冷凍のまま揚げる。流動性があり、カットすると流れ出る	生地40gに本品25g包餡。とろりとしたクリーム状	生地30gに本品10gを包餡し焼成。とろりとしたクリーム状	生地13gに本品7gを包餡し焼成。ソフトなクリーム状

<応用>	デニッシュ生地	デニッシュ生地	菓子パン生地
写真			
断面写真		—	
焼成条件*	200℃ 20分	200℃ 16分	200℃ 13分
備考	焼き残りがはっきりしており、カットすると下部はソフトなクリーム状	焼成しても線状に残り、焼成後触れてもつかない	焼成後に触れてもつかず、カットするとほんのりソフトさが残る

*焼成条件は弊社設備で行った際の目安です。お使いの設備により仕上がりに若干の差が出る可能性があります。