

# フルーツ テリーヌショコラ



伊藤景バック産業 GT-スリム200 1本 280g 2本分

## いちご

 <b>ピストール ゼフィール</b>	209 g	① ゼフィールとバターは合わせて溶かしておく。
バター	104 g	② ①に35℃に温めたピューレを混ぜる。
 <b>ピューレフレーズ100%</b>	135 g	③ ②、全卵、クズネージュ、FDパウダーを加える。
全卵（室温）	104 g	④ ハンドブレンダーで乳化させ、漉す。
クズネージュ（廣八堂）	20 g	⑤ 型に充填する。
 <b>FDフレーズパウダー</b>	27 g	⑥ 120℃のコンベクションオーブンで約18分湯煎焼きする。 ※湯煎焼き：耐熱容器にお湯を入れ一緒にオープンへ ※焼成温度と時間はオープンによって調節してください デッキオープンの場合は+20℃が目安
		⑦ 焼成後、冷蔵庫で冷やす。

## マンゴー

 <b>ピストール ゼフィール</b>	200 g	① ゼフィール、カカオバター、バターを合わせて溶かす。
 <b>カカオバター</b>	25 g	② ①に35℃に温めたピューレを混ぜる。
バター	100 g	③ ②、全卵、クズネージュ、FDパウダーを加える。
 <b>ピューレマンゴ</b>	130 g	④ ハンドブレンダーで乳化させ、漉す。
全卵（室温）	100 g	⑤ 型に充填する。
クズネージュ（廣八堂）	19 g	⑥ 120℃のコンベクションオーブンで約18分湯煎焼きする。 ※湯煎焼き：耐熱容器にお湯を入れ一緒にオープンへ ※焼成温度と時間はオープンによって調節してください デッキオープンの場合は+20℃が目安
 <b>FDマンゴパウダー</b>	26 g	
		⑦ 焼成後、冷蔵庫で冷やす。

### ポイント

クズネージュを加えることで離水を防ぎます

## 抹茶オレンジ

 <b>ピストール ゼフィール</b>	234 g	① ゼフィールを溶かし、抹茶パウダーを混ぜる。
スーパーグリーンパウダー-DK （ナリツカ）	18 g	② 生クリームとバターを温め①に加える。
生クリーム35%	116 g	③ ②に全卵、コアントローを混ぜる。
バター	116 g	④ ハンドブレンダーで乳化させ、漉す。
全卵（室温）	93 g	⑤ 型に充填する。
 <b>コアントロー-54°</b>	23 g	120℃のコンベクションオーブンで15分湯煎焼きする。 ※湯煎焼き：耐熱容器にお湯を入れ一緒にオープンへ ※焼成温度と時間はオープンによって調節してください デッキオープンの場合は+20℃が目安
		⑥ 焼成後、冷蔵庫で冷やす。

## ショコラ



### ミアメール58%

バター	95 g
グラニュー糖	36 g
トレハロース	36 g
生クリーム35%	## g
全卵（室温）	96 g
クズネージュ（廣八堂）	15 g

- ① チョコレートを溶かしておく。
- ② バター、グラニュー糖、トレハロース、生クリームを加熱して溶かす。
- ③ ①と②を合わせ、全卵、クズネージュを加える。
- ④ ハンドブレンダーで乳化させ、漉す。
- ⑤ 型に充填する。
- ⑥ 120℃のコンベクションオーブンで約18分湯煎焼きする。  
※湯煎焼き：耐熱容器にお湯を入れ一緒にオーブンへ  
※焼成温度と時間はオーブンによって調節してください  
デッキオーブンの場合は+20℃が目安
- ⑦ 焼成後、冷蔵庫で冷やす。

フレキシバン、金型でも焼成可能

冷凍可

日持ち目安：冷凍：2週間

冷蔵：1週間

### ポイント

#### GT-スリム200（紙型）の場合

- ◆ 湯煎焼きは耐熱容器にお湯を入れ一緒にオーブンへ



- ◆ 焼成後、型の隙間に少し切り込みを入れておくと綺麗に剥がれます



- ◆ 包材探しの時間を短縮



伊藤景バック産業

- ・ 福重 BNYガス袋60×50×350
- ・ IK フェルム L 1本函