

チョコヴィック アザバーチェ(パートグラッセ)のご案内



チョコヴィックは低脂肪ココアの使用と植物油脂の独自の配合により、粘性が強く、ソフトなテクスチャーを持ったパートグラッセを開発することに成功しました。このことによりコーティング後、ケーキをカットした際に表面にひび割れができません。また生クリーム等を加えていただくことで、美しいツヤをもったグラサージュとしてもお使いいただくことも可能です。

荷姿=5kg 入りバケツ 1カートン=2バケツ 10kg入り

1. パートグラッセとしてそのまま使用する場合(室温で保存)

アザバーチェを 40/45℃で温め、室温でケーキ・スポンジ等にコーティングする。
(冷蔵庫で保管すると光沢が失われる可能性がある。)



2. グラサージュ ショコラ(ハードタイプ) ※冷蔵または冷凍保存

500g	牛乳
21g	ハローデックス
60g	バター
500g	クアドル 53% ダークチョコレート
500g	アザバーチェ(パートグラッセ)

牛乳にハローデックスを加え温め、クアドルとアザバーチェに注ぎ、乳化させる。35度以下になった段階でバターを加える。



3. グラサージュ ショコラ(ソフトタイプ) ※冷蔵または冷凍保存(Brix 65-70)

700g	生クリーム 35%
100g	水
250g	トレハロース
180g	ハローデックス
220g	トバド 64.5% または クアドル 53%ダークチョコレート
900g	アザバーチェ(パートグラッセ)

クリーム、水、トレハ、ハローデックスを沸騰するまであたため、少しずつトバドとアザバーチェを加え、乳化させる。裏ごしし、手早く冷まし、冷蔵庫もしくは冷凍庫に保管する。コーティングする際は 30℃~33℃が最適。



= お問い合わせ先 =

株式会社チョコヴィック・ジャパン

〒659-0066 芦屋市大槻町 2-12 クリア三正 2F Tel. (0797) 34-6199