

FONDANT

フォンダンショコラ

IK TXトレースリムでつくる
華やかなフォンダンショコラ

Point

- ☑ 冷凍保存が可能、計画生産がしやすい
- ☑ 同一の生地でも様々なトッピングでメニュー展開可能
- ☑ 専用の蓋、袋、函あり
すぐにギフト作りが可能
- ☑ ばら売り、セット売りと購買シーンが広がる



乾燥防止や配送時の保護に役立つ専用蓋や専用函もご用意しております。



IK TXトレースリムロング
5142268

サイズ：150×35(底135×22)×23H
材質：耐熱樹脂
単重：3 g
入り数：3000 (100×30本)



IK バリア NYスリムロング 個包装 ドット柄
3093858

サイズ：40×30×250H
材質：バリアNY
入り数：3000 (500×6)



IKア・ラ・モードカートン #4
3254520

サイズ：外寸155×153×37H
材質：紙
単重：61.3 g
入り数：200 (本体50×4、中枠100×2包)



IK TXトレースリムロング蓋
3642670

サイズ：152×37×17H
材質：A-PET
単重：1.9 g
入り数：3000 (100×30本)



IK バリア NYスリムロング 個包装 無地
3093888

サイズ：40×30×250H
材質：バリアNY
入り数：3000 (500×6)



IKア・ラ・モードカートン #6
3254522

サイズ：外寸155×230×37H
材質：紙
単重：84.2 g
入り数：100 (本体50×2、中枠100)



[生地]各11個	チョコ	イエロー	抹茶	木苺	ホワイト
スイートor ホワイトチョコ	160g	140g	140	140	140g
カカオバター		60g	60g	60g	60g
バター	140g				
全卵	140g	148g			140g
マーガリン	80g	80g			80g
バター	80g	80g			80g
全卵	240g				
エッグホワイト (キュウピー)		200g	200g	200g	200g
トレハ	110g	110g	110g	110g	110g
グラニュー糖	66g	66g	66g	66g	66g
抹茶	4g	4g	4g	4g	4g
グルマンディー ズ木苺	10cc	10cc	10cc	10cc	10cc

- 1) チョコとバターをボールに入れて、湯銭で溶かす。
- 2) 全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- 3) ①に②を少しずつ加え混ぜて混ぜ合わせる。
- 4) 上火/下火 150°C/140°Cのオーブンで15分湯銭焼きにする。



recipe: マダムアッシュ代表 中島寛様