

ガトーショコラブラン

トレハの効果

- しっとりともどります
- ホワイトチョコレートの風味が口に残ります
- 気泡が安定します
- ずっしりとした生地になります



【配合・製法】

◆生地

A	ホワイトチョコレート*1	125g	① Aをボールに入れる。
	カカオバター	20g	② Bを鍋で加熱し、沸騰したら①に加え混ぜ合わせる。
B	生クリーム(35%)	50g	③ 卵黄を加え混ぜ合わせる。
	トレハ	5g	④ ふるったCを混ぜ合わせる。
	砂糖	5g	⑤ Dでしっかりしたメレンゲを作る。
	卵黄	40g	⑥ ④に⑤の半分を加えて混ぜ合わせる。
C	薄力粉	55g	⑦ 残りの⑤に⑥を加えて混ぜ合わせる。
	全脂粉乳	18g	⑧ 型に生地を入れて焼成する。
D	卵白	120g	(165℃で25分)
	グラニュー糖	60g	⑨ 型から外し冷ます。
	トレハ	40g	

*1:ガボスドル ショコラブラン33% サンエイ貿易

■同条件(165℃25分)で焼成

焼成1日後の状態

砂糖	20%トレハ置換	40%トレハ置換
(水分) 18.9%	19.6%	20%

砂糖は表面がからっとして砂糖の結晶がでていますが、トレハの量が多くなるほど次の日にもどりが大きくしっとりしています。水分は1%くらいの違いです。

【製作者解説】

今回は風味がでにくいホワイトチョコレートのお菓子に挑戦してみました。生地はショコラブランの風味を引き立たせ、メレンゲはしっかりさせながら甘味が強くならないようにトレハをいつもより多く使ってみました。するとどりがよくしっとり重厚感のあるケーキに仕上がりました。また砂糖をトレハに置き換えると焼き色も薄く上がります。

ショコラのときと同様に砂糖のみでは表面がからっとして砂糖の結晶で覆われ風味がでにくくなりますが、トレハを使うことで表面がしっとりしているのでホワイトチョコレートの風味がしっかりです。トレハの添加量が増えるとしっとり感も増すので、お好みで調整してください。

クラシックショコラとともにショコラブランをセットで販売してみたいかがでしょうか。



※当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。