

# 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広がります
- 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

<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ホワイトチョコレート*1 125g</li> <li>カカオバター 20g</li> </ul> <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生クリーム(35%) 50g</li> <li>トレハ 5g</li> <li>砂糖 5g</li> <li>卵黄 40g</li> </ul> <p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>薄力粉 55g</li> <li>全脂粉乳 18g</li> </ul> <p>D</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>卵白 120g</li> <li>グラニュー糖 60g</li> <li>トレハ 40g</li> </ul>	<p>① Aをボールに入れる。</p> <p>② Bを鍋で加熱し、沸騰したら①に加え混ぜ合わせる。</p> <p>③ 卵黄を加え混ぜ合わせる。</p> <p>④ ふるったCを混ぜ合わせる。</p> <p>⑤ Dでしっかりしたメレンゲを作る。</p> <p>⑥ ④に⑤の半分を加えて混ぜ合わせる。</p> <p>⑦ 残りの⑤に⑥を加えて混ぜ合わせる。</p> <p>⑧ 型に生地を入れて焼成する。 (165℃で25分)</p> <p>⑨ 型から外し冷ます。</p>
--	---

\*1:ガボスドール ショコラブラン33% サンエイ貿易

### 【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いようにトレハをいつもより多く使ってみました。すとも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。

ショコラのとぎ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。

■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。



本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
「トレハ」は林原の登録商標です。