

バナナブラウニー

【トレハ®の効果】

- 1 しっとりした食感を保持し、カカオのフレーバーを引き立てます。
- 2 チョコレートソースはトレハの低甘味性とハローデックスの流動性を活かし水分を抑えることにより常温で日持ちがします。



レシピ考案・制作/カカオハンターズジャパン
田中路子さん

材 料

ブラウニー (20cm角カードル 1台分)

a	バナナ(完熟)	90g
	トレハ®	9g
	バター(食塩不使用)	150g
	太白胡麻油	30g
	上白糖	90g
	トレハ®	50g
	全卵(常温)	120g
b	ブラックチョコレート(カカオ分65%)*1	100g
	薄力粉	100g
	ホットチョコレートパウダー*2	80g
	塩(ゲランド・セルフアン)	2g

*1 カカオハンターズジャパン株式会社製 スアベ65%

*2 カカオハンターズジャパン株式会社製 ホットチョコレートパウダー トウマコ70%

チョコレートソース (つくりやすい量)

a	水	25g
	トレハ®	22g
	グラニュー糖	18g
	ブラックチョコレート(カカオ分100%)*1	50g
	ハローデックス®	85g

*1 カカオハンターズジャパン株式会社製 コロンビア100%

作り方

- 1 aのバナナをつぶし、トレハを合わせて水分をだす。
- 2 ポマード状にしたバターと太白胡麻油をビーターで立て、上白糖、トレハも加え、全卵を少しずつつけてさらに立てる。
- 3 ①、湯煎で溶かしたチョコレートを加えて混ぜる。
- 4 あわせてふるつたbを加えて混ぜる。
- 5 型に流し、160℃のコンベクションオーブンで約40分間焼成する。

- 1 aを合わせて沸かす。
- 2 刻んだチョコレートに①を注ぎ、ハローデックスを加え、ハンドブレンダーで乳化させる。



条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。