

シヨコラ・エテ・米粉クランチ (ダーク・ミルク・ホワイト)

クランチが米粉クランチになってリニューアル



Dark

ベルギー産クーベルチュールチョコレート「カレボー」を使用した美味しい焼きチョコです。米粉クランチを使用することで、サクサク感がアップし、軽くて食べやすくなりました！

焼いてもそのままでも美味しく召し上がって頂けます。



Milk



White

■焼成方法■

①鉄板に並べ、シヨコラエテ米粉クランチの表面全体に水をまんべんなく霧吹きで製品にかけます。

②平窯にて

上180°C下150°Cのオーブンで約6分焼く

(少し表面に焼き色が付く程度)

※シルパットとベーキングペーパーの場合では焼成時間や底面への火の入り方に違いがございますので、微調整が必要です。また、オーブンによっても異なります。

■焼成後■

①焼成後は商品が熱によって柔らかいので形が崩れる可能性がございます。

②固まるまで冷ましてください。

(乾燥した涼しい部屋で保管して下さい。)

商品名 : シヨコラ・エテ・米粉クランチ(ダーク・ミルク・ホワイト)

荷姿 : 1kg×5袋 1個あたり約6.9g 約144個/kg

賞味期限 : 製造日より180日

保存条件 : 温度12~20度以下、湿度70%以下の臭いのない冷暗所保存。

株式会社 前田商店

本社 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

TEL(06)6762-1991 FAX(06)6762-6780

東京支店 品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井4丁目ビル4階

TEL(03)6429-4050 FAX(03)6429-4051

