

## APPLICATION RECIPE

【品名:バロンショコラ風(バウム&amp;マロン)】

&lt;試作特徴&gt;

◆:余った端っこのバウム、チョコパウンドなどを利用。それらを丸めて、オレンジマジパンで包みました。生地にラム酒を強くきかせることで、賞味期限を長く設定しています。

			【重量8g】	
包む原料	重量(g)	%	順	【工程】
◎レムケアーモンドペースト(オレンジタイプ)	100.0	100%	①	開封
仕込み合計(g)	100.0	100%		

			【重量0.4g】	
仕上げ原料	重量(g)	%	順	【工程】
◎ダッチカカオココアパウダーミッドレッド	100.0	100%	①	開封
仕込み合計(g)	100.0	100%		

【バウム生地】			【重量10g】
中身原料 ①	重量(g)	%	順
バウムクーヘン	120.0	74.07%	①
◎マイヤーズラム40℃	15.0	9.26%	①
◎ミツフリッチスイートCH	25.0	15.43%	①
◎スーパーフードマックス	2.0	1.23%	②
仕込み合計(g)	162.0	100%	

【マロン生地】			【重量10g】
中身原料 ②	重量(g)	%	順
チョコパウンド	200.0	61.73%	①
◎茨木県産冷凍蒸しペーストA	80.0	24.69%	①
◎マイヤーズラム40℃	40.0	12.35%	①
◎スーパーフードマックス	4.0	1.23%	②
仕込み合計(g)	324.0	100%	

完成イメージ→



◎印は前田商店取り扱い原料です。

※この処方は当社研究室での試作例を示したものです。

実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。