



優焙葉 (YUBAIYOU) 50gモールド 約4枚分

アンセム 北海道ピュアホワイト	200 g
デオドライズドココアバター	6 g
ほうじ茶パウダー	3.5 g
桜葉パウダー	3.2 g
紅茶パウダー	1 g
ローストピスタチオホール	13.7 g

1. アンセム北海道ピュアホワイト、デオドライズドココアバターを合わせて溶かす
2. ほうじ茶パウダー、桜葉パウダー、紅茶パウダーを合わせ混ぜる
3. 1に2を加え混ぜ、テンパリングをとる
4. 板チョコモールドに③を47g充填する
5. ④のチョコレートが固まる前に、5mm角に刻んだローストピスタチオ*を1枚につき約3g振りかける
6. ⑤を冷やし固める

※ロースト温度：175°C 約13分

アンセム北海道ピュアホワイト

カカオ分37% 荷姿：1kg×5、10kg



北海道産全粉乳と砂糖の配合バランスやチョコレートの製法にこだわり、脱臭脱色されたココアバターを使用することで濃いミルク感を出しました。

デオドライズドココアバター (Dココアバター)

荷姿：1.2kg×6



デオドライズ（脱臭脱色）されたココアバター。合わせる素材の味と香りを活かしたい場合におすすめです。