



ライムタルト (Lime tart) 50gモールド 約2枚分

アンセム 北海道ピュアホワイト	100 g
デオドライズドココアバター	3 g
ペパーミントエキス	1 g
マスカルポーネチーズパウダー	3.9 g
ライム果汁パウダー	7 g
フィアンティーヌ	7.3 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. ペパーミントエキスを加えて混ぜ、テンパリングをとる
3. ②にマスカルポーネチーズパウダー、ライム果汁パウダーを加えて混ぜる
4. ③にフィアンティーヌを加えて混ぜる
5. 板チョコ用モールドに④を50g充填し、固める

※ テンパリング温度条件

溶解温度40°C→下降温度25°C→調整温度28°C

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製の製法にこだわり、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。