

LINGKARAN DARK × Brownie

リンカラダーク62を生地に練り込んだ、風味豊かなブラウニーです。

材料

・ リンカラダーク62	100 g
◎ラブルガトー	80 g
・ 全卵（正味）	90 g
・ グラニュー糖	60 g
・ 薄力粉	45 g
・ クルミ（ロースト）	適量



工程

- (1) リンカラダーク62とラブルガトーを溶解します。
- (2) 全卵とグラニュー糖を合わせて人肌に温め、(1)に加えます。
- (3) ふるった薄力粉を加えます。
- (4) カップに充填します。(約30g/個)
- (5) クルミをのせて焼成します。
焼成条件
上火170℃ 下火160℃ 16分前後

当社での試作例です。条件は貴社設備にて適宜ご検討ください。
◎は月島食品工業(株)の製品です。

TOKYO FOOD