

LINGKARAN DARK × Terrine

リンカラダーク62を使用した、濃厚でなめらかなくちどけを楽しめるショコラテリーヌです。

材料

ブリキ パウンド型 外寸()内は下部
約185(165)×66(50)×H3

- ・生クリーム（乳脂肪42%） 200g
- ・リンカラダーク62 220g
- ・食塩不使用バター 35g
- ・全卵（正味） 50g
- ・ブランデー 3g

工程

- (1) 生クリームを90℃まで温めます。
- (2) リンカラダーク62に加え、乳化させます。
（品温50℃前後）
- (3) 溶解したバター、全卵、ブランデーを順に加えます。（最終品温 40℃前後）
- (4) 型に流します。（約300g/本）
- (5) オーブンで焼成します。
焼成条件
150℃ 30分前後 湯煎焼き（中心温度 85℃程度）

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。

TOKYO FOOD

