

## チョコレートフィリング

FRUIT APPLICATION

チョコレートを 40%配合したフィリングです。

## 【処方】

Brix : 75%\*1

添加順	原 料	添加率 (%)
A	水	25.00
B	GENU Explorer pectin 60CS	0.70
	ヘキサメタリン酸ナトリウム	0.15
	ピロリン酸二水素二ナトリウム	0.15
	砂糖	17.00
C	水飴(糖度:86.0%)	25.00
D	チョコレート*2	40.00
	原料計	108.00
	蒸発分	8.00
	収量	100.00

\* 1 糖度の計算はチョコレート中の脂質を除いて計算した。

\* 2 ミルクチョコレート(脂質 34.8%、固形分 62.9%)

## 【調製法】

1. A の水を鍋に入れ、予め混合した B の粉末原料をダマにならないように添加します。
2. 攪拌しながら沸騰するまで加熱し、溶解します。
3. C の水飴、D のチョコレートを添加、混合します。
4. 所定の糖度まで煮詰めた後、容器に充填します。

## 【備 考】

フィリングの粘度はミルクチョコレートに由来するカルシウムイオンの量によって変化します。チョコレート含量に応じた粘度のコントロール方法は以下の通りです。

## ・チョコレート含量を増やす場合

カルシウム含量が増え、フィリングの粘度が高くなりますので、リン酸塩の添加量を増やして粘度を調整する必要があります。

## ・チョコレート含量を減らす場合

カルシウム含量が減り、フィリングの粘度が低くなりますので、ペクチン添加量を増やして粘度を調整する必要があります。

## ■ GENU Explorer pectin 60CS

GENU Explorer pectin 60CS は脱エステル工程に新しい技術を採用した糖度 40~60%の低糖度ジャム、耐熱性ジャムのゲル化剤用の LM ペクチンです。

良好なフレーバーリリース、なめらかでみずみずしい食感、チキソトロピー性のあるゲル、良好な耐熱性、離水が少ないなどの特徴があります。

\* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

# SANSHO

三晶株式会社 食品資材グループ www.sansho.co.jp

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050