

ボタニミルクチョコパウダーのご紹介

水で溶かすだけでヴィーガンチョコフィリングに！

弊社独自開発による新規加水分解 及び 新規粉末化システムにて、従来にはない アレルギー、アニマルフリーのミルクチョコレトパウダーを開発しました。

カカオマスの良好なアロマを残し、菌数制御もされた微粉碎パウダーとなっております。
『F-100』と米粉配合率が高い『FJ-82』の2タイプをご用意しています。

<製品ラインナップ>

● **ボタニミルクチョコパウダー FJ-82** (2kg×5袋(アルミチャック)×/段ボールケース)

⇒ **原材料**：砂糖、カカオマス、米粉、水溶性食物繊維、白いんげん豆粉、塩 / 香料

● **ボタニミルクチョコパウダー F-100** (2kg×5袋(アルミチャック)×/段ボールケース)

⇒ **原材料**：砂糖、カカオマス、水溶性食物繊維、米粉、白いんげん豆粉、塩 / 香料

<製品特徴>

●高耐熱性

高温溶解による“物性変化”抑制効果。
夏季高気温下での常温商品にも活用可能。

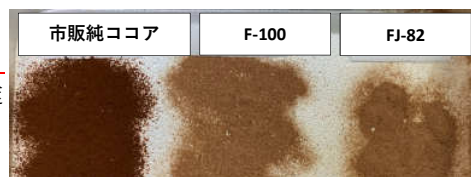


50°Cを超えても粉末状態をキープする高耐熱性

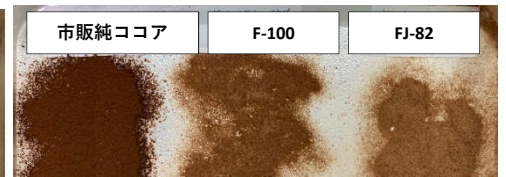
●低吸湿性

吸湿による“経時変色”抑制効果。
高水分製品へのシーズニング用途に活用可能。

※米粉配合率が高いFJ-82の方が、上記2点の特徴が強いです。



左図：噴霧加湿後0h



右図：噴霧加湿後1.5h

●高水溶性

通常のチョコレートは水分を加えると分離してしましますが、ボタニミルクチョコパウダーは水(40°C以上の温水推奨)を加えて混ぜるだけでフィリング、ペースト、ドリンクなどが作られます。

※米粉配合率が高いFJ-82の方が、粘度がある為、水で練るだけでそのままフィリングとして利用できます。



← FJ-82タイプを温水(60°C)で溶解させた20%水溶液は2時間経過しても沈澱は見られない。



← F-100タイプ 1、水 1を混ぜて作ったペースト

●低菌数

実測値で一般性細菌数、耐熱生菌数、カビの「0」の実現が可能。→ **衛生的で安心**

●アレルギーフリー&アニマルフリー

28項目のアレルギー不使用 → これまで乳アレルギーでチョコレートを楽しめない方達でもOK!

動物由来原料不使用 → 動物性素材の食を控えている方達にもOK!

市販ミルクチョコレートと比較しても遜色ない風味・味わいを持つ。

※「乳代替」関連はアメリカのPlant-based市場(2018-19年統計)の約70%を占めており、重要なテーマとなっている。 → **輸出製品への活用**



参考レシピ：

<ちょこあん大福>



☆濃厚な和のチョコレート大福

FJ-82タイプを使用した場合、生地は少し柔らかく、餡はねっとりした食感となります。

大福生地		
材料	分量 g	比率 %
新潟羽二重粉A (もち米粉)	100.0	38.6%
加水	93.0	35.9%
ポタニミルクチョコパウダー	20.0	7.7%
ココアパウダー	5.0	1.9%
グラニュー糖	40.0	15.4%
酵素	1.0	0.4%
計	259.0	100.0%
チョコレートあん		
材料	分量 g	比率 %
白あん	260.0	81.3%
ポタニミルクチョコパウダー	52.0	16.3%
ココアパウダー	8.0	2.5%
計	320.0	100.0%

工程：

- ①：もち米粉へ加水混練し、蒸し器で15～20分蒸す。（生地の量、蒸し器によって時間は調整してください。）
- ②：砂糖、チョコレートパウダー、ココアを事前に混ぜ合わせておく。
- ③：生地が蒸しあがったら、ミキサーで生地をまとめながら、②を3～4回に分けて投入しながら混練。
- ④：酵素を投入し、混練。
- ⑤：生地20g、あん25gで包餡。
- ⑥：ココアパウダーをまぶして出来上がり。

<チョコレート羊羹（和のガトーショコラ）>



☆濃厚、芳醇な和のガトーショコラ

F-100タイプを使用した場合、サクッと歯切れの良い食感になります。FJ-82タイプを使用した場合、濃厚な食感となります、また白あんと混ぜてから添加するとダマになりにくく作り易くなります。

工程：

- ①：鍋に粉寒天、水を入れて良くかき混ぜてから火にかける。
- ②：砂糖、チョコレートパウダー、ココアを事前に混ぜ合わせておく。
- ③：鍋が沸騰し、寒天が完全に溶けた事を確かめたら、弱火にして②と白あんを投入してよく混ぜる。
- ④：火を止め、水を張ったボウルに鍋底を付け冷やししながら、少しとろみが出て滑らかになるまでよく混ぜる。
- ⑤：バットに④を流し込み、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥：適当な大きさに切ったら、出来上がり。

羊羹生地		
材料	分量 g	比率 %
白あん	100	42.9%
ポタニミルクチョコパウダー	50	21.5%
ココアパウダー	10	4.3%
グラニュー糖	20	8.6%
粉寒天	3	1.3%
水	150	64.4%
計	233	100.0%

<グルテンフリーチョコレートシフォン>

☆しっとり米粉のグルテンフリーチョコレートシフォン



シフォンケーキ生地 (18cm型)		
材料	分量 g	比率 %
卵黄 (M約4個分)	80	24.0%
グラニュー糖	40	12.0%
こめ油	40	12.0%
水	100	30.0%
新潟県産米粉KS	100	30.0%
ポタニミルクチョコパウダー	70	21.0%
ココアパウダー	5	1.5%
ベーキングパウダー	3	0.9%
卵白 (M約5個分)	175	52.6%
グラニュー糖	80	24.0%
計	333	100.0%

工程：※オーブンを170℃に温めておく。

- ①：ボウルに卵黄と卵白を分け、卵白は冷蔵庫へ、卵黄はグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで泡立てる。
- ②：油を少しずつ入れ混ぜる。
- ③：水を少しずつ入れ混ぜる。⇒ 生地A
- ④：卵白を泡立てる。グラニュー糖を3回に分けて入れ、艶のあるキメの細かいメレンゲになるまで泡立てる。
- ⑤：角が立つ位泡立てたら、低速にして1分間キメを整える。
- ⑥：生地Aのボウルに米粉KS、ポタニミルクチョコパウダー、ココアパウダー、BPを粉体混合したものを加え、手早く混ぜる。
- ⑦：そこにメレンゲの1/3位すくい入れ、ホイッパーで混ぜる。
- ⑧：メレンゲのボウルの方に⑦を入れ、ゴムベラで手早く混ぜる。
- ⑨：型に流し入れ、170℃で30分焼成。
- ⑩：焼きあがったら裏かえしにして冷却。