

SEMI DARK CHOCOLATE

バスコ セミダークチョコレート

Milk CHOCOLATE

バスコ ミルクチョコレート

ファウンテンに、フォンデュに、お菓子に。

COVERING

FLOWING
DIPPING

MIXING
EASILY MELTING

buscofoods™

SEMIDARK CHOCOLATE

バスコセミダークチョコレート

原料用チョコレート世界トップシェアのバリー
カレボー社とチョコレートファウンテン国内トッ
プシェアのバスコフーズが共同開発したバス
コセミダークチョコレート。芳醇なカカオの香り
と上品なビター感とはじめ製菓、
製パンの練り込み原料として、またフィリング
やコーティング原料としても手軽にお使いい
ただけたいへん重宝なチョコレートです。



バスコセミダークチョコレート

名 称	準チョコレート
JANコード	4535277100482
原 材 料 名	砂糖、植物油脂、ココアパウダー、カカオマス 乳化剤(大豆由来)、香料
荷 姿	1kg×15袋
保 存 方 法	直射日光を避け、涼しい所(12℃～20℃)で保存して ください。
賞 味 期 限	540日
原 産 国	日本

※本品製造工場では乳、ナッツ類を含む製品を生産しています。

MILK CHOCOLATE

バスコミルクチョコレート

甘さを抑えたミルク感たっぷりのバスコミルク
チョコレート。溶解方法もレンジアップで簡単
にでき、手間もかかりません。Sサイズ(3段)の
ファウンテンであれば1kg、Mサイズ(5段)でも
2kgのバスコミルクチョコレートのご使用で、と
ても滑らかできれいなカーテンを作ることがで
きます。お菓子の材料としてもお使いいただけ
るとてもリーズナブルなチョコレートです。



バスコミルクチョコレート

名 称	チョコレートコーティング
JANコード	4535277100420
原 材 料 名	植物油脂、砂糖、ホエイパウダー、乳糖、ココアパウダー、 全粉乳、脱脂粉乳、乳脂肪、乳化剤(大豆由来)、香料
荷 姿	1kg×15袋
保 存 方 法	直射日光を避け、涼しい所(12℃～20℃)で保存して ください。
賞 味 期 限	540日
原 産 国	シンガポール

※チョコレート利用食品

※本品製造工場では乳、ナッツ類を含む製品を生産しています。

美味しい生チョコの作り方

約2.5cm×2.5cmで約100個分

- ① 電子レンジ対応容器にバスコセミダークチョコレート500gを入れます。
- ② 電子レンジ(500W)で3分間レンジアップしてチョコレートを溶解します。
- ③ ②の中に生クリーム200ccを入れ泡立て器で混ぜ合わせる。
- ④ ③にオレンジキュラソーまたはラム酒を大さじ4杯入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ オープンペーパーを敷いたパッドに流し入れ、冷蔵庫に約1時間入れ冷やし固める。
- ⑥ 固まったら2.5cmにカットし、ココアパウダーを全面にまぶしつけ出来上がり。

バスコチョコレート溶解方法



- ① バスコチョコレート1kgを袋から出し、電子レンジ対応容器に移し替えます。
注) 容器に移し替えたあとフタはしないで下さい。
- ② 電子レンジ(500W)で3分レンジアップします。
- ③ 電子レンジから容器を取り出し、ゴムヘラ等でよくかき混ぜ、熱
がーか所に集中しないようにします。
- ④ 再び容器を電子レンジに入れ2分間レンジアップします。
- ⑤ 再び容器を電子レンジから取り出し、ゴムヘラ等でよくかき混ぜます。
- ⑥ 必要に応じて④⑤の作業を繰り返してください。

注) 1回のレンジアップの時間は絶対3分以上行わないでください。
注) 500W以上の電子レンジを使う場合は、レンジアップの時間を短くしてください。

■お気軽にお問合せください。

buscofoods

株式会社バスコフーズ

〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24

Tel.(053)453-6211 Fax.(053)454-8883

URL : <http://www.busco.co.jp>

e-mail : info@busco.co.jp

バスコフーズ

検索