BUSCO®

シェイブ チョコレート

Shaved Chocolate

シェイブチョコレート専用に開発したバスコオリジナルチョコレートを
シェイブマシンで薄く削りおろしたバスコシェイブチョコレート。
チョコレートドリンクやトッピング、チョコレートソースなど、
幅広い使い方でお楽しみいただけます。

フレーバーは多彩な4種類

SemiSweet セミスイート

キレのいい苦味、マイルドな
甘味、コクのある風味を
お楽しみいただけます。

White ホワイト

エレガントなパールホワイトは
食材をより華やかに演出します。

Ruby ルビー

ベルギー産ルビーチョコレートを
80%使用。ルビーカカオを
たっぷりお楽しみいただけます。

Matcha 抹 茶

宇治産抹茶を約5.4%配合。
和菓子のトッピングにも
お使いいただけます。

シェイブチョコレートご使用上の注意

・商品の性質上、壊れやすいため、細かなサイズのものが混入します。衝撃が加わらないように注意してください。
・細かくなったサイズのシェイブチョコレートはドリンクやチョコレートソースとしてご利用いただけます。
・保管場所は必ず28℃以下の冷暗所に保管してください。特にルビー、抹茶は明るい場所に長時間置くと
退色する恐れがありますのでご注意ください。

buscofoods®

BUSCO®

シェイブ チョコレートの使い道

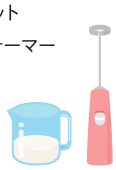
Shaved Chocolate's Recipe

チョコレートドリンク & フラッペ

粉末とは違いシェイブタイプなので、
ミルクと混ぜ合わせた時ダマになりにくく、
分散性が良いのでスムーズに溶けていきます。
ココアパウダー使用時に比べ沈殿しにくいのも特徴です。

ホットチョコレート 1人前

用意する調理器具
- ミルクポット
- ミルクフォーマー



材料
- シェイブチョコレート …… 35g〜40g
  （お好みで配合を変えてください。）
- 牛乳 …… 160ml

作り方

1. 70℃に温めた牛乳をミルクポットに入れ、その中にシェイブチョコレートを入れます。
2. ミルクフォーマーで10秒〜15秒混ぜ合わせれば出来上がりです。

チョコレートフラッペ 1人前

用意する調理器具
- ミルクポット
- ミルクフォーマー
- ミキサー

材料
- シェイブチョコレート …… 40g
  （お好みで配合を変えてください。）
- 牛乳 …… 100ml
- 生クリーム …… 80ml
- 氷 …… 120g
- ホイップクリーム …… 適量

作り方

1. 60℃に温めた牛乳をミルクポットに入れ、その中にシェイブチョコレート35gを入れます。
2. ミルクフォーマーで10秒〜15秒混ぜ合わせます。
3. 2.と生クリーム、氷をミキサーにかけフローズン状態にします。
4. 3.をグラスに注ぎ入れ、その上にホイップクリームを施し、残りのシェイブチョコレートをトッピングすれば出来上がり。

トッピング

バスコシェイブチョコレートはケーキやドリンク、フラッペ、ソフトクリームなどのデコレーションに最適なトッピングチョコレートです。
薄く削りおろした軽いチョコレートなので、ケーキのデコレーションに最適です。
また、ラテなどのドリンクの泡の上にトッピングしても沈みにくく、ソフトクリームにふりかけてもソフトな食感を邪魔しないので安心してお使いいただけます。

チョコレートソース

市販されているチョコレートシロップやチョコレートソースは強い甘みが特徴ですが、バスコシェイブチョコレートで作るチョコレートソースは主原料がチョコレートなので甘すぎず、チョコレート感をしっかり味わえます。
ホイップクリームやソフトクリームの線描きをはじめ、新鮮なフルーツにかけても美味しくいただけます。

用意する調理器具
- ミルクポット
- ミルクフォーマー

材料
- シェイブチョコレート …… 60g
  （お好みで配合を変えてください。）
- 生クリーム …… 120ml

作り方

1. 60℃に温めた生クリームをミルクポットに入れ、その中にシェイブチョコレートを入れます。
2. ミルクフォーマーで10秒〜15秒混ぜ合わせ、冷蔵庫に1時間ほど入れ冷やせばマッタリとした本格チョコレートソース の出来上がりです。

お問い合わせ
buscofoods®
株式会社バスコフーズ　tel.053-453-6211
〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24／fax.053-454-8883／✉info@busco.co.jp

バスコフーズ

画像はイメージです。