



極上生チョコロール

とろける口どけ♪
濃厚な生チョコレートをつっぷり
巻いた贅沢なロールケーキ

4STEP

80
min

濃厚

贅沢



極上生チョコロール

とろける口どけ♪生チョコレートの贅沢ロール

4STEP

80
min

濃厚

贅沢

※時間は品出しまでの目安です。

材料

チョコレートスポンジ生地
ガナッシュクリーム
生チョコキューブ*

*のついた製品は月島グループ
製品です。

商品情報はこちら



作り方

STEP

1 下準備

シート状に焼成したチョコレートスポンジ
を用意します。(8取天板1枚分、500g相当)

2 加工

1にガナッシュクリームを300g塗り広げ
ます。

3 成形

生チョコキューブを140gのせ、
ロール状に巻きます。

4 カット

冷蔵庫で休ませて、3cm幅にカットします。

VER.53



月島食品工業株式会社

3cm