

カフェビスC-10使用

# カフェモカリッチ

Cafemoca Rich

エスプレッソ風味のクッキーとチョコの組み合わせ。ミルククリームをサンドして、カプチーノ仕立てもいかがでしょうか。



## 【工程】



① C生地60gを丸め直します。



② グラニュー糖を付けた  
カフェビスC-10をのせます。



③ ホイロ 60分前後



④ 190℃ 13分  
冷却後、ポッシュアークGT  
チョコをサンドします。