

令和5年度製菓衛生師試験

※製菓理論問46は、選択肢(2)の表記に誤りがあり、正解の選択肢がないと判断したため、不適切な問題として全員正解とする。

46 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) シュガーブルームとは、チョコレート製品に温度や湿度の急変があった場合に、砂糖がチョコレートの中心に固結する現象である。
- (2) テンパリングには、水冷法、ダブリール法、フレーク法などがある。
- (3) テオブロミンは、苦味のある茶褐色の結晶で、カカオバター中に豊富に含まれる。
- (4) 純チョコレートは、異種脂肪が多く含まれ、デコレーションケーキや菓子パンなどの加工材料として使用される。