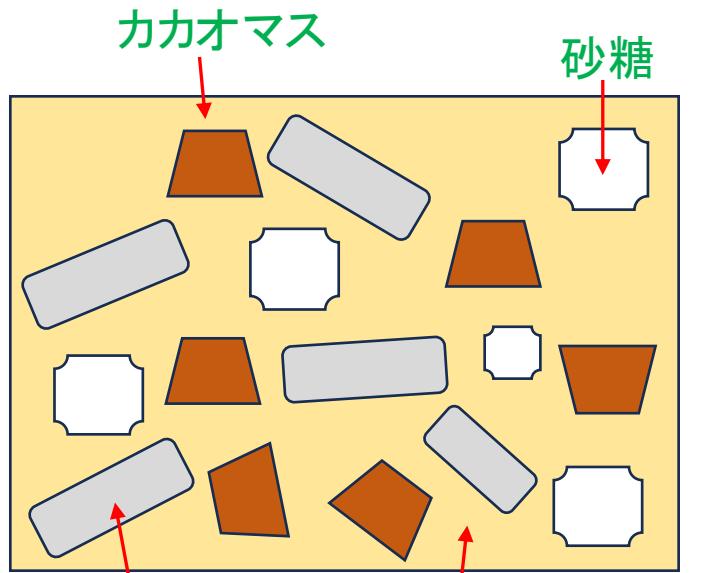
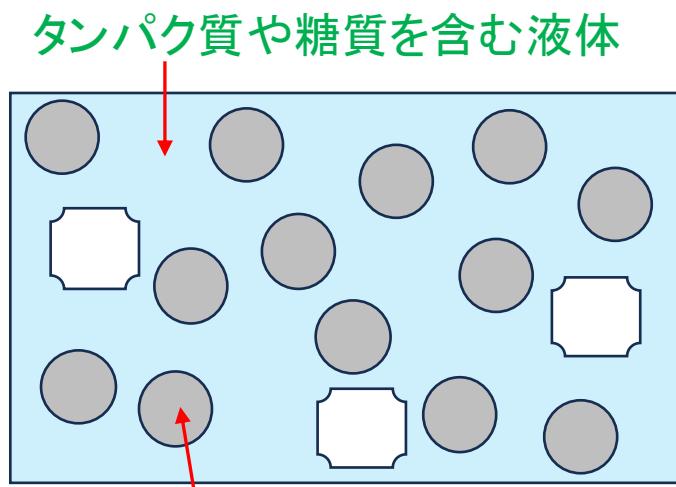


チョコレート
W/O型
water in oil



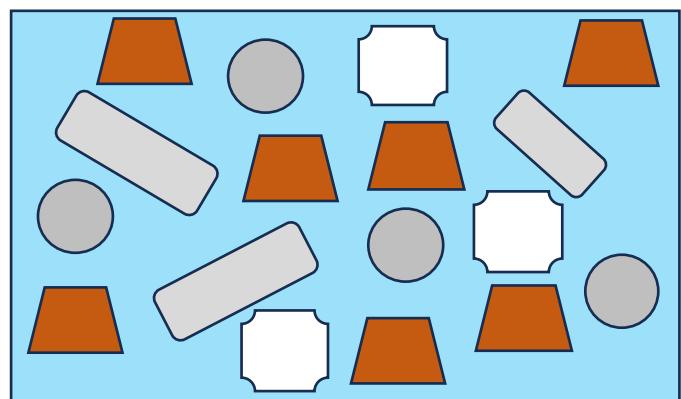
生クリーム
O/W型
oil in water



溶かしたチョコレートに生
クリームを加えていき、
水分と油分が等量以上
になるとW/O型からO/W
型になる

混合 → 乳化

ガナッシュ
(生チョコレート)
O/W型
oil in water



乳脂肪(脂質)