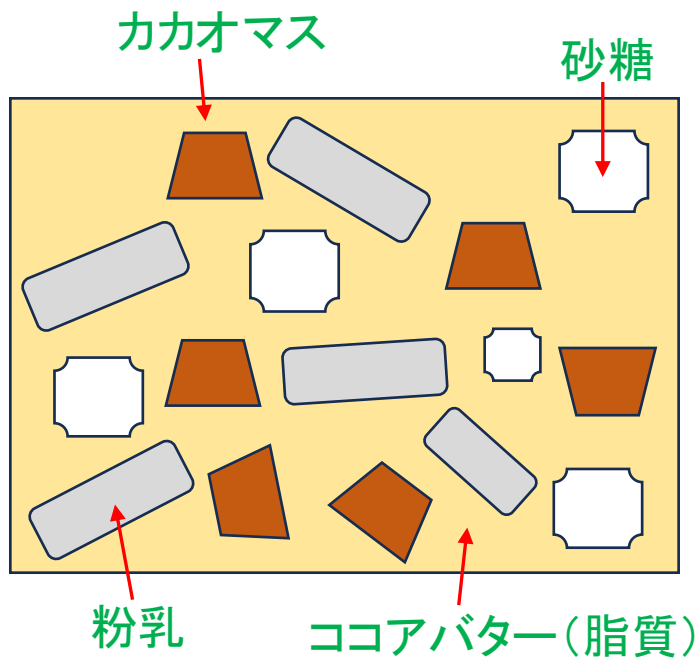
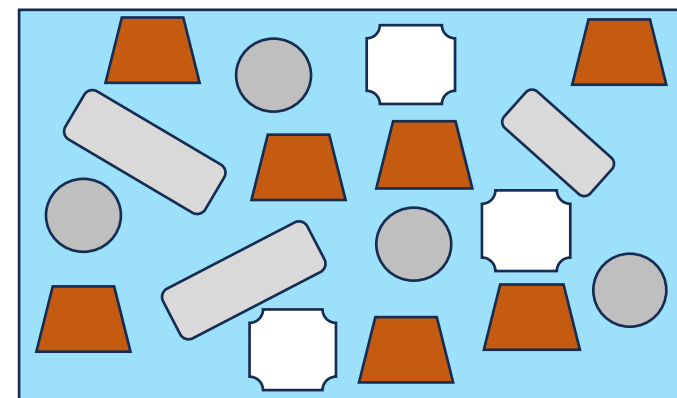


チョコレート  
W/O型  
water in oil

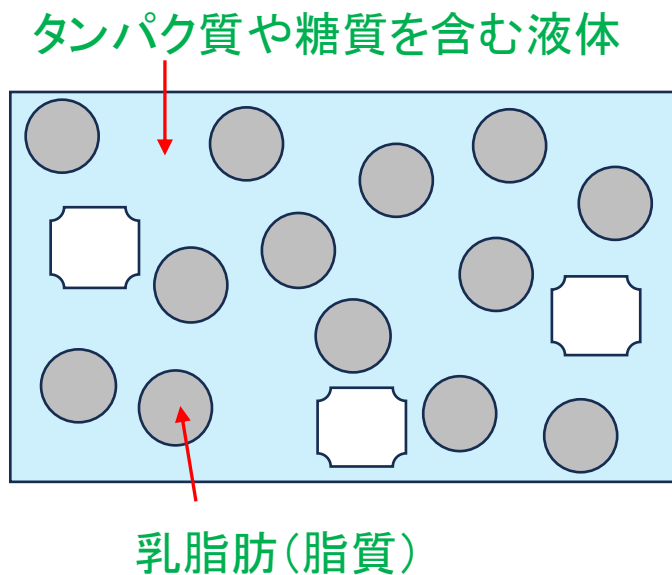


溶かしたチョコレートに生  
クリームを加えていき、  
水分と油分が等量以上  
になるとW/O型からO/W  
型になる

ガナッシュ  
(生チョコレート)  
O/W型  
oil in water



生クリーム  
O/W型  
oil in water



混合 → 乳化