



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 11

アレンジ自在のお皿型パン

パンディッシュ

Pain Dish

米粉のパンディッシュ

型の外側を使って作る！

配合 (%)

強力粉	30	パールインショートニング	12
米粉	70	イースト	2.5
上白糖	12	イーストフード	0.1
食塩	1.8	水	76
脱脂粉乳	3	バイタルグルテン	15
全卵 (正味)	10		

工程

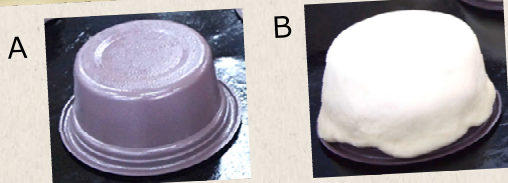
混捏	L3分 ML3分 ↓ L2分 ML3分
捏上温度	25℃
発酵	27℃ 75% 20分
分割重量	50g (伊藤景パック産業(株) 78φ×40H型使用)
ベンチタイム	10分
成型	生地を延ばして型の外側に被せる (写真A・B)
ホイロ	38℃ 80% 50分
焼成	200℃ 8分

写真① パンディッシュサンドイッチ

仕上げ お好きな具材を詰める

写真② ジャーマンポテトのパンディッシュ

仕上げ ジャーマンポテトフィリングにシュレッドチーズをかけ、200度で5～6分焼成



プラスチック製の型を推奨

☆☆☆

太鼓判ポイント

生地を薄くした、こだわりお皿型パン

洋菓子のタルトケースのようにするため、ボリュームの調整がしやすい米粉やライ麦粉を使用しています。そのため具材がたっぷり綺麗に入る仕上がりとなります。歯応えやサクみがある生地なので食べた時の満足度も、具材との相性も抜群です。

時代の食志向にマッチ

米粉とライ麦を使用し、健康的なパンにしています。添加物表示が不要なパールインショートニング・アトラクトリッチは、食の安心へのニーズにもマッチしています。

作るも食べるも無限のアイデアを詰めて

パンディッシュを焼き、サンドイッチの具材を入れれば、おしゃれなデリになります。お店のカレーやフィリングを活用すれば、惣菜パンにも、菓子パンにも変身します。具材をかわいくすればSNS映えも自由自在。また、パンディッシュのみを食事パンとして販売することで、食べ方も広がります。お家にあるおかずを詰めれば、朝食やお弁当で大活躍。おやつの時間には、食べられるアイスクリームのお皿にも…!? 作るも、食べるも、無限のアイデアを詰め込める商品です！



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>