

ミヨシ

太鼓判



A



プラスチック製の型を推奨

B



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

型の外側を使って作る！

米粉のパンディッシュ

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°C	
発酵	27°C 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°C 80%	50分
焼成	200°C	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リングにシュレッドチーズをかけ、
200度で5~6分焼成

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・アトラクトリッシュは、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！