



# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 11

## ライ麦のパンディッシュ

型の内側を使って作る！

### 配合 (%)

強力粉	50	イースト	3
ライ麦粉	50	イーストフード	0.1
食塩	1.7	水	65
パールインショートニング	10	ライ麦発酵風味液	5

### 工程

混捏	オールインミックス法 L10分
捏上温度	20°C
発酵	10分

### 写真③ ライ麦のチョコパンディッシュ

#### クルミとチョコのダマンド配合 (g) シュガーバッター法

①アトラクトリッチ	100	③薄力粉	50
グラニュー糖	90	アーモンドブードル	50
フローパースト (カスター)	100	④ローストクルミ	90
②全卵	100	チョコチップ	70

分割重量	55g (伊藤景パック産業(株) 98φ×35H型使用)
リタード	0°C 一晩
成型	生地を延ばして型に敷き込む (写真C)
ホイロ	27°C 80% 25分
焼成	クルミとチョコのダマンドを40g絞り (写真D) 200°C 15分
仕上げ	コーティングチョコを12g流し、ピスタチオなどを好みで飾る

### 写真④ ⑤ ライ麦のカレーパンディッシュ

65g (伊藤景パック産業(株) 100×100×35H型使用)

分割重量	65g (伊藤景パック産業(株) 100×100×35H型使用)
リタード	0°C 一晩
成型	生地を延ばして型に敷き込み、カレーを60g絞る (写真E・F)
ホイロ	27°C 80% 25分
焼成	④は、スライスしたゆでたまごやハムを飾り、200°C 11分
仕上げ	⑤は、そのまま200°C 11分

⑤は、素揚げした野菜などを好みで飾る



C



D



E



F

シリコーンゴム製の型を推奨

## 太鼓判ポイント

### 酵素の力でソフトさが持続

パサつきがちなライ麦粉・米粉を使用していますが、パールインショートニングの機能により、ソフトさが持続します。

### 入れ物だけ焼いて、リベイクすぐ出し

パンディッシュだけを焼き、冷凍保存しておくことで、具材を入れてリベイクすれば、すぐお店に並べることができます。（裏面② ジャーマンポテトのパンディッシュ参照）

## 使用製品のご案内

### パールインショートニング

- 複数の酵素を配合したソフト化機能ショートニング
- 焼成後は酵素が失活しているため、食品添加物の表示不要 (10kgダンボール箱入り)

### アトラクトリッチ

- バターの濃厚なコクにこだわったハイコンパウンドマーガリン (バター25%含有、総乳脂肪量50%)
- 食品添加物は配合しておりません (500g×20個ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り)