



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℃
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イヤモンド配合 (g) シュガーバター法

①アトラクトリッチ	100	③薄力粉	50
グラニュー糖	90	アーモンドプードル	50
フラワーペースト (カスタード)	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℃ 一晚
成型 生地を延ばして型に敷き込む (写真C)
ホイロ 27℃ 80% 25分
焼成 クルミとチョコのダイヤモンドを40g絞り (写真D) 200℃ 15分
仕上げ コーティングチョコを12g流し、ピスタチオなどをお好みで飾る

写真4 5 ライ麦のカレーパンディッシュ

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℃ 一晚
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℃ 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℃ 11分
⑤は、そのまま200℃ 11分
⑤は、素揚げした野菜などをお好みで飾る
仕上げ



シリコ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)



ミヨシ油脂株式会社

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

201802