

ミヨシ

# 太鼓判



2



1

A



B



C



## ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 12

ねじって魅せる！太陽のパイ

### タルトソレイユ

Tartes Soleil

#### パイ生地配合 (%)

|      |    |           |    |        |   |
|------|----|-----------|----|--------|---|
| ①強力粉 | 55 | 薄力粉       | 45 | グラニュー糖 | 5 |
| 食塩   | 1  | アトラクト     | 10 | 脱脂粉乳   | 5 |
|      |    | ②アトラクトシート | 50 |        |   |
| 冷水   | 48 |           |    |        |   |

#### パイ生地工程（フック使用）

- ①を合わせミキシングする。（低速3分）
- 冷蔵庫でリタードする。
- ②をロールインし、生地を折る。（3つ折り+4つ折り）
- 冷蔵庫でリタードする。
- 生地を折る。（3つ折り+4つ折り）
- 冷蔵庫でリタードする。
- 生地を3mm厚まで延ばし、冷蔵庫で1時間以上休める。

#### 成形工程

- パイ生地を、丸く2枚カットする。
- 円の端10mmを残して好みの具材をトッピングする。（写真A）
- 端10mmの部分に卵を塗り、もう1枚を被せ、天板に並べる。フォークの背やパイカッターのトングを使用し、しっかりと付着させ、天板に並べる。（写真B）
- 中央に直径40～25mmの丸型で目印の跡をつける。（写真C）
- 4) の丸型の外周に沿ってカットする。（12カット以上推奨）
- カットしたものを同じ方向にねじっていく。（写真C）
- 表面に卵を塗り、室温にて30分程度休ませる。
- 再度表面に卵を塗り、200℃で約30分焼成する。
- 仕上げにバジルやミントなどを飾る。

#### 写真① セイボリータルトソレイユ（ピザ風）

具材：ピザソース・シュレッドチーズ・ベーコン・オリーブ・バジル

#### 写真② スイートタルトソレイユ（ジャムとクリームチーズ）

具材：ブルーベリージャム・クリームチーズ・ローストくるみ

### 太鼓判ポイント

#### ねじるだけ！とにかく手軽に一品プラス

複雑な見た目をしていますが、作り方はとても簡単。とにかく手軽に、華やかなアイテムを増やすことができます。

#### みんなでシェアできる食べやすいかたち

手でちぎってつまめるため、パイ生地がポロポロと落ちる心配もありません。大人数でシェアもできるので、団らんの時間にもピッタリです。

#### フランスで話題！華やかな太陽のパイ

タルトソレイユ（Tartes Soleil）は、フランスでブームになっている焼き菓子。ソレイユとは、フランス語で“太陽”や“ひまわり”的意味を持ち、SNSでも映えるインパクト抜群の見た目を表しています。

具材を工夫することで、セイボリーパイにもスイートパイにも様変わり。簡単にバラエティを持たせることができます。日本ではまだ珍しい“太陽のパイ”、お店に並べて、お客様を驚かせてみませんか？



# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 12

2番生地で簡単焼き菓子！

## ツイストバトン

サブレ生地配合 (%) ココア・シナモン・抹茶

|         |     |                 |
|---------|-----|-----------------|
| ①アトラクト  | 65  | 左記配合③にそれぞれを加える  |
| 上白糖     | 30  | 写真③ ココアツイストバトン  |
| 食塩      | 0.1 | ココアパウダー……… 3    |
| ②全卵（正味） | 10  | 写真④ シナモンツイストバトン |
| 卵黄      | 5   | シナモンパウダー……… 1.5 |
| ③薄力粉    | 100 | 写真⑤ 抹茶ツイストバトン   |
|         |     | 抹茶パウダー……… 2     |

### サブレ生地工程(ビーター使用)

- 1) ①をすり合わせる。
- 2) ②を加え合わせる。
- 3) ③を加え合わせる。
- 4) 生地をリタードした後に、5mm厚に延ばす。

### 工程

- 1) 裏面タルトソレイユの2番生地を集め、2mm厚に延ばす。生地を冷蔵庫でリタードする。
- 2) サブレ生地の表面に霧を吹き、パイシートでサンドする。生地を冷蔵庫でリタードする。
- 3) 10mm×150mmにカットする。
- 4) 延ばしながらねじる。（写真D）
- 5) 表面に霧を吹き、ザラメを付着させて天板に並べる。両端を天板に押し付ける。（写真E）
- 6) ビニール等を被せて乾燥を防ぎ、室温にて30分程度休ませる。
- 7) 180°Cで約20分焼成する。



## 太鼓判ポイント

### 2番生地にぴったりな成形

2番生地を活かせる成形です。パイ生地とカラフルなサブレ生地の見た目と食感のコントラストを楽しむことができます。

### 目を引く縦置き商品に

縦置きできる商品のため、レジ横での販売やギフト用にもおすすめです。サブレ生地を変えれば、塩系おつまみクッキーにも变身します。

### 使用製品のご案内

#### アトラクトシート

- バターと様々な乳素材を組み合わせた、バターの風味がしっかりと焼き残るシートマーガリン（バター20%含有）（500gシート×20枚ダンボール箱入り）

#### アトラクト

- 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20%含有）（500g×20個ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り）