



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 3

南仏生まれのブリオッシュ生地のお菓子

トロペジエンヌ Tropezienne

配合 (%)

| | | | |
|---------|-----|---------------|-----|
| 強力粉 | 100 | マジカルソフトDX | 8 |
| 上白糖 | 12 | アラクト | 32 |
| 食塩 | 1.6 | イースト | 4 |
| 脱脂粉乳 | 3 | NEWホップドール400 | 8 |
| 卵黄 | 10 | 水 | 40 |
| 全卵 (正味) | 15 | 蜂蜜 | 2 |
| | | オレンジフラワーウォーター | 1 |
| | | モルト液 | 0.3 |

工程

| | |
|--------|--|
| 混捏 | L3分MH5分 ↓ L2分MH4分 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| 発酵 | 27℃ 75% 60分 |
| リタード | 0℃ 一晩 |
| 分割 | 大210g 小40g |
| ベンチタイム | 40分 |
| 成型 | 大：薄く延ばし7号のスポンジ型に入れる 小：丸め直し |
| ホイロ | 32℃ 80% 80分 |
| ホイロ後 | 大：卵を塗り、まわりに粉末ココナツをかけ、 中央にソボロヒアーモンド8割をのせる 小：卵を塗り、①スライスアーモンドとグラニュー糖 または②パールシュガーをトッピングする |
| 焼成 | 200℃ 大：12分 小：9分 |
| 仕上げ | 裏ページ参照 |



太鼓判ポイント

南仏リゾートで半世紀以上、人々を魅了

世界的な高級リゾート地、南仏サン・トロペで1955年誕生。
名付け親はフランスの女優ブリジットバルドー。

人気のブリオッシュ生地のアレンジに

ブリオッシュ生地はいまやパン屋さんの定番生地。
通常のブリオッシュの成型だけでなく、
スイーツとしてクリームを華やかにサンドすることで、
“売れる”高付加価値商品に変身。

トロペジエンヌとは…



1950年頃から世界中の芸術家やセレブがバカンスを過ごすようになった南フランスのSt.Tropez（サン・トロペ）。

ポーランド出身のパン職人アレクサンドル・ミカ氏が祖国のケーキをアレンジして、オレンジフラワーウォーターの入ったブリオッシュ生地にカスタードクリームをサンドしたお菓子を作り、サントロペで評判となっていました。映画撮影で滞在していたフランスの女優ブリジットバルドーも大変気に入り、このお菓子を「タルト・トロペジエンヌ」と名付けました。



ミヨシ太鼓判レシピ

vol.3

仕上げ

- 大：スライスしてカスタードをサンド（写真A）
 小：①ミルククリームと苺ジャムをサンド（写真B）
 ②ホイップクリームとディプロマットクリームをサンド（写真C）
 カスタードとコーヒー ホイップクリームをサンド（写真D）



写真C 写真D



配合 (%)

ホイップクリーム

| | |
|---------------|-----|
| NEWホイップドール400 | 100 |
| グラニュー糖 | 10 |
| ブランデー | 少々 |
| バニラオイル | 少々 |

ディプロマットクリーム

| | |
|-----------|-----|
| カスタードクリーム | 100 |
| ホイップクリーム | 60 |

ミルククリーム

| | |
|---------------------------------------|-----|
| アトラクト | 100 |
| 加糖練乳 | 60 |
| 粉糖 | 35 |
| 全材料を合わせ、ビーターで白くなる 程度にホイップする（比重0.8） | |

コーヒー ホイップクリーム

| | |
|--|-----|
| ホイップクリーム | 100 |
| エスプレッソコーヒーベース | 5 |
| またはコーヒーペースト | |
| （インスタントコーヒーを少量の水と蜂蜜で 溶かし、ホイップクリームとあわせる） | |



太鼓判ポイント

マジカルソフトDXでパサつき解決

パサつきがちなブリオッシュでも、マジカルソフトDXで
ソフトに仕上がり、常温でもチルドでも販売できるので、
クリームのバラエティが広がります。

販売スタイルの工夫でフレッシュ感演出

陳列するだけでなく、
陳列棚にあるブリオッシュをお客様に取っていただき、
注文を受けてからクリームをサンドしたり、
大きく作っておき、注文を受けてカット販売すれば、
作りたてのフレッシュ感を演出できます。

使用製品のご案内

アトラクト

- コクや乳脂感が付与できるバター分20%含有の
コンパウンドマーガリン
(500g×20個ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り)

マジカルソフトDX

- パンをソフトにし、さらに老化を抑えるパン練込み用粉末油脂
(1kg×6袋ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り)

NEWホイップドール400

- 乳脂肪分19%の生クリームの風味豊かなホイップクリーム
(1ℓ×12本ダンボール箱入り)