



# 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 Tropeziennne

### 配合 (%)

強力粉	100
上白糖	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
卵黄	10
全卵 (正味)	15

マジカルソフトDX	8
アトラクト	32
イースト	4
NEWホイップドール400	8
水	40
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℃ 一晚
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ッツをかけ、 中央にソボロとアーモンド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  
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。



ミヨシ油脂株式会社

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

201410





## 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）

### 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）



写真A



写真B



写真C



写真D



☆☆☆

### 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でソフトに仕上がリ、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）



ミヨシ油脂株式会社

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

201410