



“世界一の美食の街”が生んだパイ菓子

パンチネータ

Pantxineta

パイ生地配合(%)

①強力粉	50
薄力粉	50
グラニュー糖	5
食塩	1.5
冷水	48
②さっくりハイシートP	100

カスタードクリームまたはフラワーペースト
.....55~60g/製品1個

トッピングナッツ配合(g)

①グラニュー糖	210
水	70
②アーモンドスライス	150
アーモンド8ツ割	150

レモンペースト配合(g)

①アトラクトリッチ	80
②レモンパウダー	20

パイ生地製法 (フック使用)

- ①をミキサーボールに入れて、生地を軽くまとめ、冷蔵庫でしっかりと休ませる。
- ② **さっくりハイシートP** を包んで折り込む。
3つ折り、4つ折りを各1回し、冷蔵庫で生地を60分以上休ませる。
3つ折りを2回し、冷蔵庫で生地を60分以上休ませる。
3つ折りを1回し、冷蔵庫で生地を60分以上休ませる。
生地を2.8~3mm厚に延ばし、しっかりと休ませる。

トッピングナッツ製法

- ①を水、グラニュー糖の順で手鍋に入れ120℃まで温度を上げる。
- 火から下ろして、軽くローストした②を加え、しっかりと攪拌し、シロップを結晶化させる。

レモンペースト製法

- 軟らかくした**アトラクトリッチ**と、レモンパウダーを混合し、白っぽくなるまで軽くホイップする。



☆☆☆

太鼓判ポイント

“世界一の美食の街”の郷土菓子

“世界一の美食の街”と称されるスペインのサン・セバスチャンで100年以上愛され続ける定番のパイ菓子です。

記憶に残る、軽く爽やかなパイ

意外なほど軽いパイの食感、爽やかなレモン風味、アーモンドの香ばしさのバランスが、忘れられない美味しさを生み出します。暑い季節にもペロリと食べられる製品です。

パンチネータとは

パンチネータは、レモン風味のカスタードクリームを包み、表面にアーモンドをのせたパイ菓子です。20世紀初頭にスペインのバスク地方の街、サン・セバスチャンの小さなパティスリー「パステリア・オタエギ」で生まれ、今では街の定番スイーツとなりました。

「Pantxineta (パンチネータ)」という名前はバスク語で、フランスのタルト菓子(バスク語で「frantxi pan (フレンチ・パン)」)をアレンジして生まれたことに由来し、バスク地方独自の菓子として個別の名前がつけられました。サン・セバスチャンは、世界中から美味しいものを求めて人が集まる“世界一の美食の街”として注目されています。パンチネータはそんな美食の街で、現在まで愛され続ける郷土菓子です。





ミヨシ太鼓判レシピ

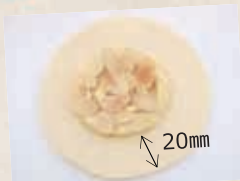
vol.8

工程 (フック使用)

- 1) パイ生地仕込み (裏面参照)
- 2) 成型
 - 1.パイ生地を直径110mmの丸型にカットする。(2枚使用)
 - 2.底用1枚の中央部をしっかりと押さえて少しくぼませ (写真A) 周り20mm程度残してレモンペーストを5g絞り、アーモンドスライス (ロースト) を2gのせる。(写真B)
 - 3.周り20mmのところに水をつけ、2枚目を結着させ、結着した部分にピケをする。(写真C)
 - 4.表面に水を噴霧し、トッピングナッツを8gのせて、軽く押さえながら結着させる。(写真D)
 - 5.生地を乾燥させないようにして、30分以上休ませる。
- 3) 190℃で約30分焼成する。
- 4) 仕上げ
 - 1.好みのカスタードクリーム (フラワーペースト) を上部または側面から絞り入れる。
 - 2.仕上げ用粉糖を振る。



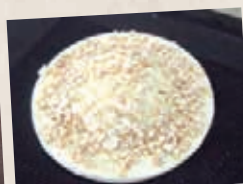
A



B



C



D

ホールサイズ (直径200mmの丸型使用)



ミニサイズ (直径55mmの丸型使用)



太鼓判ポイント

“いつもの材料”でできるアイテム

海外の郷土菓子ですが、特別な材料は不要。お店のカスタードクリームもそのまま活用できます。

大きさの違いでイメージ一新

食べ歩きにぴったりの通常サイズ、カフェでも提供できるホールサイズ、みんなでつまめるミニサイズと、大きさを変えただけで商品イメージが一新。大きさ違いで組合せれば生地のロス低減にも繋がります。

使用製品のご案内

さっくりハイシートP

- さっくりと歯切れの良い食感にこだわったパイ・ペストリー向けのシートマーガリン
(1kg×10枚ダンボール箱入り)

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>

201703