

ミヨシ

太鼓判



A

B

ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 9

和素材使用のレトロなサンド

ジャパン・オ・レ

Ja pain au lait

黒豆とごまのサンド・オ・レ

プレーン生地配合 (%)

①強力粉	100	ヨーロピアンリッチ	12
上白糖	15	卵黄	8
食塩	1.8	牛乳	48
イースト	4	加糖練乳	10
イーストフード	0.1	バニラオイル	0.2
②黒豆	30		

③ごまクリーム配合 (%)

シャノン	100	白ごまのペースト	20
		白ごま	6

シャノンを比重0.75前後までたて、その他材料を加える

工程

混捏

①を全て合わせ L3分 ML3分↓ L2分 ML3~4分

捏上温度 25°C

発酵時間 30分

リタード 0°C 一晩

空折り 3つ折り リタード60分

成形 シーターゲージ7に延し、②を撒き2つ折りにする（写真A）

シーターゲージ12に延し、5.5cm×5.5cm（生地重量 70g）

にカットする（写真B）

ホイロ 38°C 80% 50分

焼成 190°C 12分

仕上げ ③を15gをサンドする

太鼓判ポイント

「リピ買い決定！」のシリーズ展開

バリエーションによるシリーズ販売は、選ぶのも楽しく、ついついシリーズ買いやリピート買いしてしまいます。

女性が好む食感と和素材の組み合わせ

パン・オ・レのような目の詰まった“むぎゅっと食感”は、女性に人気。さらに健康的で罪悪感の少ない和素材を使った、女性にうれしい組み合わせです。

懐かしいのに新しい。見直される“レトロ”なパン

雑誌で特集が組まれるなど、ここ数年見直されているレトロなパン。バタークリームがたっぷりサンドされたご当地パンや、専門店が増えているコッペパンと、「懐かしいのに新しい」という見方へ変わっています。牛乳のやさしい香りがするパン・オ・レも、素朴ながらどこか品があり、人気となっています。

和素材を使用して“ギルトフリー”なパンに

ギルトフリーとは「罪の無い」「罪悪感の少ない」というアメリカで定着している言葉。カロリーや栄養バランスを気にする女性に、ギルトフリーな食べ物が選ばれています。

多くの日本人は、和食＝健康的というイメージを抱いており、なじみのある和素材を使ったパンは、健康的なイメージによる罪悪感の少なさから、手に取りやすいアイテムです。

ミヨシ

太鼓判



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 9



スライダーバーガー風 (成形の最終工程を変更)

黒豆：シーターゲージ8に延し4.5cm×4.5cm
ココア：シーターゲージ8に延し4.5cm×4.5cm
チーズ：シーターゲージ7に延し4.5cm×4.5cm
(生地重量 黒豆・ココア：40g チーズ：35g)

ココアとあずきのサンド・オ・レ

ココア生地配合 (%)

①強力粉	90	イースト	4
ブラックココア	5	イーストフード	0.1
全粒粉	5	ヨーロピアンリッチ	12
上白糖	15	卵黄	8
食塩	1.8	牛乳	50
②大納言	30	加糖練乳	10

③クッキークリーム配合 (%)

シャノン 100 ブラッククッキー（クランチ）... 10
シャノンを比重0.75前後までたて、ブラッククッキー（クランチ）を加える

工程 裏面と同様

チーズと豆腐ハンバーグのサンド・オ・レ

チーズ生地配合 (%)

①裏面と同様	②シュレッドチーズ	20
--------	-----------	----

工程

混捏	①を全て合わせ L 3分 ML3分↓ L 2分 ML3~4分
捏上温度	25°C
発酵時間	30分
リタード	0°C 一晩
空折り	3つ折り リタード60分
成形	シーターゲージ7に延し、②を撒き2つ折りにする シーターゲージ10に延し、5.5cm×5.5cm (生地重量 60g) にカットする
ホイロ	38°C 80% 50分
焼成	190°C 12分
仕上げ	豆腐ハンバーグとお好みの具材をサンドする

太鼓判ポイント

合わせ素材で無限に広がるラインアップ

ココアやチーズなど生地に練り込む素材や、サンドする材料を変えることによって、商品ラインアップを少ない手間で増やすことができます。

四角いシリーズで売り場を華やかに

成形は延してカットするだけ。ですがシリーズで並べると売り場は華やかになり、上品な四角い形につい足を止めてしまう、インパクトのある一品となります。

使用製品のご案内

ヨーロピアンリッチ

- ヨーロッパ産発酵バターを27%配合したコンパウンドマーガリン(10kgダンボール箱入り)



シャノン

- 生クリームと練乳を配合した、サンドクリーム向けの加糖ファットスプレッド(15kgダンボール箱入り)

