



三菱商事ライフサイエンス

# Delightful bread

第52回 新製品!『ポルテ® 柑橘種』を使用した、夏に明るく華やかな「ケーキブリオッシュ」と「まるでいちご大福」のご紹介

ポルテ柑橘種は、香料とは異なる自然で後味に残る柑橘風味が特長です。柑橘の味わいを表現するパンや菓子類にお使いいただけます。

また、白焼きパンの粉ムレ臭軽減に期待できますので、夏スイーツの隠し味にいかがでしょうか?

## 1. レアチーズケーキのブリオッシュ



## 2. まるでいちご大福



## 1. レアチーズケーキのブリオッシュ

ポルテ柑橘種を使ってつくるレモネード種を使用したブリオッシュに、とろける食感のレアチーズクリームを注入しました。

カリッとした食感のトッピングとサクリとしたパン生地に、濃厚な甘味のクリームが相性の良いアイテムです。

配合 (%)	
フランスパン用粉	100.0
ドライイースト	2.0
パンダイヤ C-500	0.1
レモネード種 (*1)	30.0
砂糖	10.0
食塩	1.8
全卵	30.0
生クリーム	15.0
無塩バター	30.0
水	20.0
< *1 レモネード種 ™ >	
強力粉	100.0
ハチミツ	20.0

ポルテ柑橘種	30.0
ポルテ WS-350	10.0
水	100.0
<b>工程</b>	
ミキシング	L3M3H4 ↓ L4M1H1 分
捏上温度	26℃以下
フロアタイム	28℃ 60 分
分割	60g
ベンチタイム	冷蔵 60 分～
成形	型天板にアーモンドスライス 3g、クランブル (*2)7g

を敷き詰め、円形にのばした生地を入れる  
ホイロ…… 33℃ 75%RH 60 分  
焼成…… 蓋をして窯入れ  
上火 180℃ 下火 220℃ 16 分  
仕上げ… レアチーズクリームを 25g 注入する

< \*2 クランブル配合 > (%)  
ゴールデンアローアマンドガレットミックス FA …… 70.0  
薄力粉 …… 30.0  
マーガリン …… 35.0

## 2. まるでいちご大福

ゴールデンアローホワイトコンクミックスを使用した白パンのご提案です。ふんわりした食感と白く綺麗な外觀の製品が簡単にできます。また、副資材を組み合わせることで、さまざまなバラエティー化が可能です。ポルテ柑橘種を配合すると、程良い柑橘の香りとレモン皮に含まれる成分や発酵生成物等がしっとりした食感のパンに仕上がります。

配合 (%)	
< 白生地 >	
強力粉	70.0
ゴールデンアローホワイトコンクミックス	30.0
パンダイヤ C-500	0.1
ドライイースト	3.5
ショートニング	10.0
ポルテ柑橘種	8.0
水	60.0

< いちご生地 >	
強力粉	70.0
ゴールデンアローホワイトコンクミックス	30.0
パンダイヤ C-500	0.1
ドライイースト	3.5
ショートニング	10.0
ポルテ柑橘種	5.0
ストロベリー強化果汁	4.0
水	59.0

**工程**  
ミキシング …… L3ML3MH1 ↓  
L2ML3MH1 分  
捏上温度 …… 28℃  
フロアタイム …… 28℃ 60 分  
分割 …… 40g  
ベンチタイム …… 20 分  
成形 …… 白生地にいちごクリーム、いちご生地にあんを各 25g 包む  
ホイロ …… 38℃ 85%RH 60 分  
焼成 …… 上火 180℃ 下火 220℃ 10 分  
仕上げ …… 冷めたらホイップクリーム等を 10g 注入する