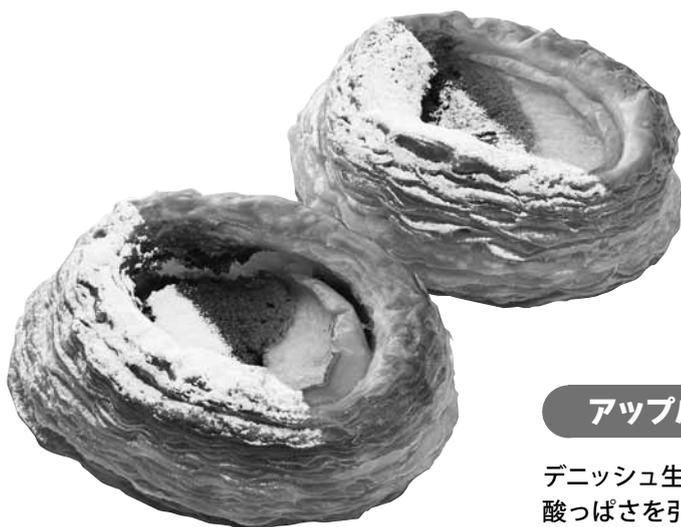


2014 秋冬注目の業務用新製品を紹介 キーワードは、“本格的な風味” “こだわりの口溶け”

注目の業務用新製品と、それを使用したおすすめパン&スイーツのレシピを紹介する企画「秋冬注目の新製品」。昨年に続き第3弾となる今回は、ADEKA、カネカ、ソントン食品工業、ミヨシ油脂、月島食品工業、不二製油、田中食品興業所、友栄食品興業、丸和油脂、日油の10社が、秋冬に向けた新商品をラインナップ。秋冬の特長は、「本格的な風味」と「こだわりの口溶け」。ワンランク上の本格的な味わいを実現する注目の製品が揃った。

ADEKA



キーワード

焼き立てのおいしさを
キープするロールイン油脂

『オリンピアEX スライス』

独自に開発した発酵素材を配合することで焼き立てのデニッシュのおいしさが翌日まで持続する折り込み油脂。低温域で使いやすい物性も特長

アップルティ

デニッシュ生地のバターの香りや旨味がリンゴの甘酸っぱさを引き立てる。生地に紅茶を使いアップルティのような味わいに仕上げた

【配合】(%)

<生地>

強力粉	50.0
準強力粉	50.0
パン酵母(インスタントドライイースト)	1.0
グラニュー糖	8.0
牛乳	25.0
ソシエル(ADEKA)	5.0
水	30.0

<ロールイン>

オリンピアEXスライス	50.0
-------------	------

<フィリング 紅茶のアーモンドクリーム>

アーモンドプードル	100.0
グラニュー糖	100.0
全卵(正味)	100.0
バター	100.0
紅茶パウダー	4.0

<トッピング>

リンゴをスライスしバターで炒めてカルバドスで香りづけしたもの

【工程】

ミキシング↓(ソシエル)L2分	M2分
捏上温度	22℃
フロアタイム	常温 30分
リタード	0℃ 一晚

ロールイン	4つ折り×2回
成形	①厚さ4mmに伸ばし、直径80mmの抜き型で抜く(土台)30g
	②①で抜いた円の中央を直径40mmの抜き型で抜く(上台)20g
	③①②で抜いたものを重ねて3mmの楕円に伸ばす
ホイロ条件	28℃ / 80% 90分
	紅茶のアーモンドクリームを絞り、リンゴのスライスを乗せ、さらに半分リンゴが見えるように紅茶のアーモンドクリームを絞る
焼成	④240℃⑤200℃ 15分
仕上げ	粉糖をふる