

日清製粉プレミックスが提案する

サククリと歯切れの良い食感が得られる ミックス粉『499』でつくる 人気アイテムを紹介

ミックス粉『499』でつくるパンは、フワフワのバゲットに野菜たっぷり挟んだベトナムのサンドイッチ「バインミーサンド」と、同じ生地で作るショコラ系の「クーベルチュールのショコラブル」。どちらも女性が好むパンアイテムとしてお薦めです。



ミックス粉『499』の特長と効果

I 一般的なフランスパンとは違い、サククリとした歯切れの良い食感が得られる

II 時間が経ってもパサつきにくく、硬くなりにくいので、チルドのサンドイッチにも適している

ミックス『499』

ソフトで歯切れが良い食感のパンがつくれる。時間が経ってもパサつきにくく、硬くなりにくいので、冷蔵販売のサンドイッチなど、具材の味や食感を活かしたオリジナル商品ができる。
荷姿：10kg／袋



「バインミーサンド」

バインミーとは、ベトナムのサンドイッチ(本来は単に「パン」を意味します)のことです。使われるバゲットはフワフワで野菜や肉がたっぷりが入っているのがベトナム流。このサククリ歯切れの良いバゲットはミックス『499』で、思い通りに仕上げられます。

パクチーブーム、アジア料理ブームの今、専門店もオープンし、今一番人気のサンドイッチと言えます。