

Recipe

ジャムロール

ふわふわブリオッシュ生地とアルデシリーズを巻き込こんでさらに追いジャムしたジューシーなジャムロール！



【材料 約5個分】

| | |
|---------------------------|------|
| ★ カメリヤ | 70g |
| ★ リスドオル | 30g |
| ★ 上白糖 | 15g |
| ★ 食塩 | 1.5g |
| ★ マーガリン(デリシャスコンパウンド無塩) | 15g |
| ★ ショートニング(ニッサンショートニング EX) | 10g |
| 液卵 | 35g |
| ★ スキムミルク | 3g |
| ★ インスタントドライイースト(赤サブ) | 2g |
| 水 | 30g |
| ★ アルデいちご・ブルーベリー・ネーブルオレンジ | 適宜 |

※マーガリンとショートニングの代わりにバター 25g で代用可

【その他材料】

- アイシング(★粉糖 100 卵白 15 レモン果汁 3)
- ★粉糖、チャービル、オレンジスライス(トッピング)
- ★オレンジスライス(トロピカルマリア オレンジ・クォータースライス)

【道具】

- ★丸 80 の焼き型(IFトレイ 80Φ)



【工程・条件】

| | |
|--------|-----------------|
| 混捏時間 | L4M3H1 ↓ L3M3H1 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| フロアタイム | 30分 |
| 分割重量 | 約 40g |
| | 生地を冷蔵します |
| 最終発酵 | 35℃ 85% 50分 |
| 焼成 | 220℃/190℃ 8分 |

※家庭用オーブンでは210℃8分の焼成

【成型】

- ①生地40gを細長く(20cm)のばし、アルデを10g絞ってたたみます。
- ②綴じ目を上にして巻き込み、丸80の焼き型にいれます。
- ③焙炉後、中央を少しくぼませ、アルデを5g絞って焼成します。
- ④冷却後、アイシングを5g塗り、粉糖をふります。
- ⑤中央にアルデを5g絞り、チャービルで仕上げます。

※アイシング

粉糖、卵白、レモン果汁を艶が出るまで攪拌して使用します。卵白を使用するメリットは、水(お湯)で作るよりも固くセットができます。卵白を使用しない場合は5~10のお湯での置き換え・粉糖・レモン果汁で作るとよいです。

【製作スタッフコメント】

ブリオッシュ生地がふわふわでマーガリンとショートニングの配合では是非作ってみてください。フレッシュ感のあるアルデシリーズとよくあいます。サイズ感もよく3種類並べると華やかになるので店頭での彩りも良いと思います！



田中食品興業所

アルデいちご・ネーブルオレンジ・ブルーベリー

素材そのものの味が楽しめるいちごのコンフィチュールです。

【レシピ提供 田中食品興業所】