

Recipe

モンブランデニッシュ

秋の味覚を彩る、大人のモンブラン



【材料 配合%】

★ フランスパン用粉	100
★ 上白糖	8
★ 食塩	2
★ マーガリン	5
ベーカリー用クリーム	3
★ インスタントドライイースト（金）	2
水	46
ロールインマーガリン	50
★ 熊本県産渋皮和栗フィリング	1個当たり約46g
ホイップクリーム	1個当たり約16g
カシスジャム	1個当たり約3.5g
★ バター	1個当たり約7g
★ 栗甘露煮 渋皮付き	1個当たり1粒
★ 粉糖	適宜

※カシスホイップ
ホイップクリーム100:カシスジャム40

※マロンクリーム
熊本県産渋皮和栗フィリングN100:バター20:ホイップ20

【成型】

- 1.油脂の折り込みを済ませた生地を幅30cm、厚さ5mmに整えます。
- 2.6cmの帯に切り分け、6cm×6cm(20g)でカットします。
- 3.4隅を中央に合わせ、ブリオッシュ型に入れます。
- 4.ホイロ後、艶出し卵を塗り、熊本県産渋皮和栗フィリングNを10g絞り焼成します。
- 5.冷却後、栗甘露煮の渋皮付きを1粒、※カシスホイップ12g、※マロンクリーム50gを絞り、粉糖で仕上げます。

【工程・条件】

混捏時間	L5M3
捏上温度	24℃
フロアタイム	20分
	のち生地を冷却します。
油脂ロールイン	3ツ折×2回、2ツ折×1回
ホイロ	32℃ 75% 60分
焼成	220℃/200℃ 14分

株式会社田中食品興業所
熊本県産渋皮和栗フィリングN



熊本県産の渋皮付和栗の甘露煮を使用しています。純生クリームのコクとフランス産ラム酒の豊かな香りを加え、甘さ控えめなモンブラン風の風味に仕上げた人気の商品です！

【レシピ提供 株式会社田中食品興業所】

★印は日産商事で販売している商品です。