

# Recipe

## バナナケーキブレッド

しっとりバナナのクリームパン



### 【材料 配合%】

★ 強力粉	70%
★ フランスパン用粉	30%
★ 上白糖	15%
★ 食塩	1.5%
★ 液卵	35%
マーガリン	15%
★ ショートニング	10%
★ 脱脂粉乳	3%
★ インスタントドライイースト(金)	1.7%
水	30%

### 【ビス生地】

★ 薄力粉	100%
★ 上白糖	80%
★ マーガリン	100%
液卵	100%
★ バナナフィリングMTN	100%

### 【工程・条件】

混捏時間	L4M5↓L3M4
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分
ホイロ	35℃ 85% 60分
焼成	200℃/180℃ 14分

### 【成型】

- 1.生地50gにバナナフィリングMTNを35g絞り、長さ15cmの棒状に包みます。
- 2.焼型(SI-角170)に入れます。
- 3.ホイロ後、バナナビス生地を25g絞り焼成します。

### 【ビス生地工程】

- 1.上白糖と液卵を混ぜ合わせます。
- 2.篩った薄力粉を合わせ混ぜます。
- 3.沸騰したマーガリンを2～3回に分けて均一に混ぜ合わせます。
- 4.バナナフィリングMTNを加え合わせます。

株式会社田中食品興業所  
バナナフィリングMTN



バナナピューレを使用し、バナナ本来の自然な色と風味をそのまま活かしたフィリングです。



【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。