

Recipe

パンプキンチーズデニッシュ

かぼちゃフィリング入りデニッシュに、小さなかぼちゃをイメージしたクリームを絞りました。



【材料 配合%】

★強力粉	50
★フランスパン用粉	50
★上白糖	10
★食塩	2
★マーガリン	5
液卵	5
★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
★北海道かぼちゃフィリング26	1個当たり45g
★プチールクリーミーチーズフィリングR	1個当たり5g
★かぼちゃの種	1個当たり5粒
★粉糖	適宜

【成型】

- 1.油脂の折り込みを済ませた生地を幅36cm、厚さ8mmに整え、12cmの帯に切り分けます。
- 2.端から4cm (40g) でカットし、天板に並べます。
- 3.ホイロ後、艶出し卵を塗り、北海道かぼちゃフィリング26を25g絞り、焼成します。
- 4.冷却後、粉糖を振りかけ、※かぼちゃチーズクリーム5g、星口金で5カ所(計25g)絞ります。
- 5.かぼちゃの種を5粒トッピングします。

※かぼちゃチーズクリーム

北海道かぼちゃフィリング26 100：プチールクリーミーチーズフィリングR 25

【工程・条件】

混捏時間	L5M1
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	210℃/180℃ 15分

株式会社田中食品興業所

北海道かぼちゃフィリング26



北海道産かぼちゃのほどよい甘さと豊かな香りを活かし、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。なめらかな口当たりと鮮やかなかぼちゃ色が特長のフィリングです。風味のアクセントとしてラム酒を加え、より奥行きのある味わいになっています。

【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。