

Recipe

紫いものモンブランデニッシュ

黒×紫のコントラストが楽しめる、ハロウィンにぴったりのデニッシュ。



【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
★ ブラックココアパウダー	3
水	49
ロールインマーガリン	50
★ 京都産紫いもあん	1個当たり約48g
ホイップクリーム	1個当たり10g
★ クリームチーズ	1個当たり約7g

【成型】

1. 油脂を折り込んだ生地を幅26cm、厚さ8mmに整え、幅6.5cmの帯状に切り分けます。
2. 端から6.5cm（約36g）ずつにカットし、焼型(SI-丸80)に入れます。
3. ホイロ後、京都産紫いもあんを15g絞り入れ、焼成します。
4. 冷却後、ホイップクリーム10gを絞り、その上に※紫いもあんチーズクリーム40gをモンブラン状に絞ります。お好みで粉糖をふって仕上げます。

※紫いもあんチーズクリーム
京都産紫いもあん100：クリームチーズ20

【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℃/190℃ 18分

株式会社田中食品興業所
京都産紫いもあん



京都産の紫いも「パープルスイートロード」を使用。一般的な紫いもに比べて甘みが強く、アントシアニンを豊富に含む品種です。紫いも本来のやさしい甘さと風味を生かした、素朴な味わいのあんに仕上げました。

【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。