

Recipe

ミルクティーとりんごのデニッシュ

香り豊かなミルクティークリームと、りんごが相性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
水	46
★ ロールインマーガリン	50
★ ミルクティークリームN	1個当たり約25g
★ りんごプレザーブ	1個当たり18g

【成型】

1. 油脂を折り込んだ生地を幅24cm、厚さ4mmに整え、幅12cmの帯状に切り分けます。
2. 2.12cm×12cm (60g) にカットし、1/3にメッシュを掛けます。
3. ミルクティークリームNを25g、りんごプレザーブを18gのせ、メッシュ部分を被せます。
4. ホイロ後、艶出し卵を塗布し、焼成します。

【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×3回
ホイロ	32℃ 75% 60分
焼成	210℃/180℃ 16分

寿食品工業株式会社
りんごプレザーブ扇30



フレッシュな国産りんごを使用した、扇型のシロップ漬けです。りんご本来の風味と食感を活かしており、アップルパイなどの焼き菓子に最適です。



株式会社田中食品興業所
ミルクティークリームN



アッサム紅茶のエキスパウダーを使用し、紅茶の豊かな香りとミルクのまろやかな味わいが楽しめるミルクティー風味のフラワーペーストです。程よい甘さとなめらかな口どけに仕上げました。

【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。