



コックぼうしのクリームパン

まるでコック帽! たまごのkokのあるクリームをたっぷり詰め込んだ、ふんわりなめらかな生地の子ルドパンです。



レシピ

【材料】

〈生地〉	%
強力粉	80
薄力粉	20
パン酵母	3
生地改良剤	0.1
食塩	1.5
砂糖	20
生クリーム	15
◎ルミナスグランデ	10
全卵 (正味)	10
ハチミツ	5
水	50
〈トッピング〉	g
◎さくさくラランブル 500	10
〈クリーム〉	%
◎こだわりたまごのカスタード	100
生クリーム (8% 加糖)	100
〈仕上げ〉	
なかない粉糖	適量

【作り方】

〈工程：ストレート法〉

ミキシングタイム：L-3分 M-6分、H-1分
↓L-2分 M-6分
生地温度：27℃
発酵条件：27℃75%
発酵時間：60分
分割重量：40g
丸めた生地をリタードします。
ホイロ条件：38℃80%
ホイロ時間：60分前後
焼成温度：200℃/190℃
焼成時間：8分前後

〈成形・サンド〉

生地を丸め直し、紙カップ*へ入れ、天板に並べてホイロへ。ホイロ後、さくさくラランブル 500 を 10g のせ、焼成します。
冷却後、ホイップした生クリームにこだわりたまごのカスタードを合わせ、40g 注入します。
なかない粉糖をかけて仕上げます。

※紙カップは直径 6 cm、高さ 5 cm を使用しています。

製品紹介

■こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ” にこだわった、チルド商品向けのなめらかなカスタードクリームです。
そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、洋菓子の練り込みまで幅広くお使いいただけます。

●入目・荷姿：6 kg (1 kg ピロー × 6 本) 段ボール

■ルミナスグランデ

欧州産発酵バターと自家製発酵乳をブレンドし、自然なバターの風味にこだわったマーガリン。
豊かなkokの高級タイプです。

●入目・荷姿：①10 kg (500 g × 20 個) ②10 kg

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

