



トロペジェンヌ

オレンジ風味が爽やかな、フランス伝統のデザートブリオッシュです。ふんわり口どけが良い生地に風味豊かなカスタードをたっぷりサンドしたチルドアイテムです。

レシピ

【材料】

〈生地〉	%
フランス粉	70
強力粉	30
パン酵母	3
生地改良剤	0.1
食塩	1.5
砂糖	18
◎ルミナスレグノ	40
全卵（正味）	30
卵黄	10
水	19

〈オレンジシロップ〉	g
水	10
オレンジジュース	35
グラニュー糖	15
コアントロー	5

〈ジャム〉	g
マーマレードジャム	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）	20

〈仕上げ〉	
あられ糖	適量

【作り方】

〈工程〉	
ミキシングタイム	L-3分 M-4分 ↓L-3分 M-11分
生地温度	: 24℃
発酵条件	: 27℃75%
発酵時間	: 60分
パンチ	: 30分
分割重量	: 40g
丸めた生地をリタードします。	
ホイロ条件	: 34℃75%
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、ホイロへ。
ホイロ後、塗り卵をしあられ糖をトッピングして焼成します。
冷却後、腹割りにカットしオレンジシロップを20g染み込ませ、マーマレードジャムを10g塗ります。
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絞ります。

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：6kg（1kgピロー×6本）段ボール

■ルミナスレグノ

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です。

●入目・荷姿：①10kg（500g×20個）
②10kg段ボール

◎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

