



マヌルパン

韓国で大人気のマヌルパン!「マヌル」は韓国語で「にんにく」の意味です。リーンな丸い生地にガーリックバターをたっぷり染み込ませ、甘いチーズクリームを詰め込みます。こんがり焼き上げたガーリックの香りがたまりません。

レシピ

【材料】

〈生地〉	%
強力粉	100
パン酵母	3
イーストフード	0.1
食塩	1.4
砂糖	14
脱脂粉乳	3
◎ルミナスレグノ	10
全卵(正味)	6
水	65

〈フィリング〉	%
◎LR サワークリーム R	40
クリームチーズ	40
加糖練乳	20

〈バッター液〉	%
◎ルミナスレグノ(湯煎溶解)	100

ガーリックパウダー 40

全卵(正味) 20

【作り方】

〈工程：ストレーント法〉

ミキシングタイム : L-2 分 M-8 分
↓ L-2 分 M-4 分
生地温度 : 27°C
フロアータイム : 60 分
分割重量 : 50g
ベンチタイム : 20 分
ホイロ条件 : 38°C 80%
ホイロ時間 : 50 分前後
焼成温度 : 230°C/210°C
焼成時間 : 9 分前後

〈成形〉

生地を丸め直し、ホイロへ。

〈構成〉

焼成冷却後、6等分に切れ目を入れます。
切れ目にフィリングを30g絞ります。
表面にバッター液を付け、再び焦げ目
がつくまで焼成します。
焼成温度: 230°C/210°C 10 分前後
焼成冷却後、中央にフィリングを8g絞ります。

製品紹介

■ LR サワークリーム R

さわやかな酸味とコクと旨みたっぷりの殺菌済みのサワークリームです。

- 入目・荷姿:
①6kg(1kg ピロー×6本)
②12kg(4kg ピロー×3本)



■ 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

○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

