

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
〈バター液〉	%
◎ルミナスレグノ	100
(湯煎溶解)	
ガーリックパウダー	40
全卵 (正味)	20

【作り方】

〈工程：ストレート法〉

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℃
フロアタイム：60分
分割重量：50g
ベンチタイム：20分
ホイロ条件：38℃ 80%
ホイロ時間：50分前後
焼成温度：230℃/210℃
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℃/210℃ 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

