



なめらかハチャプリ

ジョージア国のパンである“ハチャプリ”になめらか食感のフォンデュフィリングとホワイトソースに卵黄を合わせ、香ばしく焼き上げました。

レシピ

【材料】

| 〈A：パン生地〉 | (%) |
|----------|-----|
| フランス粉 | 100 |
| パン酵母 | 2.5 |
| イーストフード | 0.1 |
| 食塩 | 2 |
| 砂糖 | 6 |
| 脱脂粉乳 | 4 |
| ◎ルミナスレグノ | 5 |
| 水 | 62 |

〈B：トッピング〉 分量

| | |
|-----------------|-------|
| ◎アシスターフォンデュソースJ | 20g/個 |
| ホワイトソース | 15g/個 |
| シュレッドチーズ | 8g/個 |
| 卵黄 | 1コ/個 |
| ◎咲味油 | 適量 |
| パセリ | 適量 |

【作り方】

〈工程〉A：パン生地

- (1) ルミナスレグノ以外の材料をミキサーに投入し、低速2分→中速5分ミキシングします。
- (2) ルミナスレグノを投入し、低速2分→中速5分ミキシングします。
※生地温度 27℃
- (3) 温度 28℃湿度 75% で 60 分発酵させます。
- (4) 生地を 40g に分割します。
(「40g×2個」でハチャプリ 1 個分)
- (5) 室温にて 20 分生地を休ませます。
(ベンチタイム)
- (6) 生地をロール状に成形した後、生地を 2 本使って舟形成形します。

- (7) 温度 34℃湿度 75% のホイロに 50 分入れます。
- (8) ホイロ後、アシスターフォンデュソース J を 20g 絞り、ホワイトソースを 15g 塗ります。
- (9) シュレッドチーズを 8g のせ、卵黄を 1 個のせて焼成します。
焼成条件例 230℃ 10 分前後
- (10) 焼成後、すぐに咲味油を刷毛塗りし、パセリをトッピングします。

■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。



- 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【製品情報】でご覧頂けます。



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

