

Label Series

パンや洋菓子のコーティングに適したコーティング

チョコレートです。とかしやすいキューブタイプです。

ふんわりイーストドーナツ、しっとりケーキドーナツを、
レーベルシリーズで仕上げました。



ドーナツ

▼AⅠ生地(イーストドーナツ)%

強力粉	80
薄力粉	20
パン酵母	3
イーストフード	0.1
食塩	1.2
上白糖	12
脱脂粉乳	3
◎ルミナスレグノ	15
全卵(正味)	20
水	35

【ストレート法】

ミキシングタイム	:L-3分、M-5分 ↓L-3分、M-5分、H-1分
生地温度	:28℃
第一発酵条件	:27℃ 75% 80分
分割重量	:30g
第二発酵条件	:38℃ 60% 60分
フライ条件	:175℃ 3分

成形:生地をのばし、リング状に成形
します。揚げ網にのせ、ホイロへ。

▼AⅡ生地(ケーキドーナツ)g

◎ルミナスレグノ	150
上白糖	150
トレハロース	100
水あめ	100
食塩	15
全卵(正味)	300
薄力粉	1000
脱脂粉乳	50
B.P.	30
牛乳	50

- (1)①を攪拌します。
- (2)②を数回に分けて加えます。
- (3)ふるった③を加えます。
- (4)④を加えます。
- (5)冷蔵庫で休ませます。
- (6)10mm厚さにのばします。
- (7)ドーナツ型で抜きます。(約50g/個)

③ フライ条件 :175℃ 3分前後

④

▼B:コーティング

- レーベルストロベリーキューブ
- レーベル濃い抹茶キューブ
- レーベルスイートキューブ

<仕上げ>

溶解したBを、Aにそれぞれ
コーティングします。(約6~10g/個)



チョコ風味豊かな、濃厚しっとりブラウニーに、
酸味の効いたストロベリーコーティングを掛けました。
苺の甘酸っぱい酸味と濃厚チョコをご堪能ください。

苺ブラウニー

▼A:生地 g

○ケーベルアメールベレットPU	400
◎ルミナスグランデ	200
グラニュー糖	300
全卵(正味)	380
薄力粉	70
ココアパウダー	30
B.P.	4
○チョコチップA	150

- (1)①を溶解します。
- (2)合わせた②を加えます。
- (3)合わせふるった③を加えます。
- (4)④を加えます。
- (5)カップに流します。(30g/個)

<焼成条件>

④ 160℃ 20分前後(下天板あり)

▼B:コーティング g/ヶ

- レーベルストロベリーキューブ 約6

<構成>

溶解したBをコーティングします。

※カップは100×30のペイキングトレイを使用しています。

◎印は月島食品工業、○印は東京フードの製品です。

サクサクチョコサブレとパリッと食感のカカオニブチュイールで、キャラメルソースをサンドしました。仕上げになめらかなスイートチョコレートをコーティングしました。



チョコレートバーガー

▼A:生地	g	A生地
◎アルフェスタレグノ	40	(1)①を攪拌します。
三温糖	35	(2)②を加え、攪拌します。
食塩	0.5	(3)③を数回に分けて加えます。
○パターノワール	15	(4)ふるった④を合わせます。
水	3	(5)生地を休ませます。
全卵(正味)	15	(6)8mm厚にのばし、直径5cmの丸型で抜きます。
薄力粉	80	
アーモンドプードル	20	
B.P.	0.7	
▼B:チュイール	g	B:チュイール
グラニュー糖	100	(1)①を鍋で沸騰させます。
水	10	(2)②を加え、キャラメル色になるまで煮詰めます。
還元水飴	20	(3)③を加えます。
◎アルフェスタレグノ	40	(4)火を止めて④を加えます。
生クリーム(乳脂肪35%)	20	(5)熱いうちにオープンシートに流し、上からオープンシートを被せて綿棒で薄くのばします。
ローストカカオニブ	40	(6)直径5cmの丸型で抜きます。
▼C:フィリング	g/ケ	
キャラメルソース	5	
▼D:コーティング	g/ケ	<構成>
○レーベルスイートキューブ	8	(1)AとBでCをサンドします。
		(2)溶解したDをコーティングします。

粒餡とくるみ、焼成可能なホワイトチョコキューブを巻き込みました。コーティングには、抹茶風味豊かなコーティング素材を線描きして仕上げました。



餡と抹茶のうずまきパン

▼A:生地	%	【ストレート法】
強力粉	70	ミキシングタイム : L-2分、M-4分
薄力粉	30	↓ L-2分、M-4分
パン酵母	5	生地温度 : 24℃
イーストフード	0.1	大分割後、-5℃でリタードします。
食塩	1	ロールイン : から折り1回
上白糖	18	最終生地厚 : 3mm
脱脂粉乳	3	実寸 : 6mm
◎ルミナスレグノ	15	分割重量 : 40g×3
全卵(正味)	20	ホイロ条件 : 34℃75%
水	36	ホイロ時間 : 60分
▼B:巻き込み(対粉)	%	焼成温度 : 190℃
くるみ(刻み)	5	焼成時間 : 14分
○Cube-Choco こく味ホワイト	10	
つぶあん	60	<構成>
▼C:トッピング	g/ケ	30cm幅にのばし、Bを巻き込みます。
パールシュガー	3	2cmにカットし、シリコン型に入れます。(40g×3)
▼D:コーティング	g/ケ	ホイロ後、塗り卵をし、Cをトッピングして焼成します。
○レーベル濃い抹茶キューブ	約15	焼成冷却後、溶解したDで線描きコーティングします。

パン粉とチョコレートを混ぜ合わせ、ボール状に冷やしかためました。チョコレートを変えることで、味のバリエーションも広がります。



ショコラボール～パン粉～

▼A:ストロベリー	g	(1) ①を溶解します。
○レーベルストロベリーキューブ	250	(2) ②を加え、混ぜ合わせます。
パン粉	100	(3) 丸めます。(15g/個)
ピスタチオ(刻み)	20	(4) 冷やします。
粉糖	適量	(5) ③をまぶします。
▼B:スイートチョコ	g	
○レーベルスイートキューブ	250	(1) ①を溶解します。
パン粉	100	(2) ②を加え、混ぜ合わせます。
ローストアーモンド(刻み)	30	(3) 丸めます。(15g/個)
ココアパウダー	適量	(4) 冷やします。
▼C:抹茶	g	(5) ③をまぶします。
○レーベル濃い抹茶キューブ	250	
パン粉	100	
ローストマカダミアナッツ(刻み)	30	
粉糖:抹茶パウダー(100:10)	適量	

レシピのお問い合わせは、東京フード研究所商品開発部 029-866-2284



Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.

