

# Cremyvit

クリミビット



## クリミビットクリーム(基本配合)

**POINT** 牛乳(又は水)と混ぜるだけ!!



### 〈基本配合〉

クリミビット	350g
冷たい牛乳(又は冷水)	1,000cc

1. 冷たい牛乳(又は冷水)をボウルに入れ、クリミビットを加える
2. ホイッパーで中低速にて1分ほど攪拌する
3. クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
4. なめらかになるまで2~3分間、再び中低速にて攪拌する

**CHECK!**

作り方の動画を  
ご覧いただけます



## 味・機能性を兼ね備えたカスタードクリーム・ミックス

ベーカリー、パティスリーの様々な商品にお使いいただける、ピュラトスのロングセラー製品。  
牛乳(又は水)を混ぜるだけなので、小さなキッチン環境でもお作りいただけます。  
また、卵不足や卵価格の高騰時にもお役立ていただけます。

### 簡便性



短時間で  
必要量の  
仕込みが可能



加熱不要



卵不要

### 機能性



#### 焼成可能

クリームにした  
状態で  
焼成可能



#### 風味付け

粉末のまま添加し、  
カスタードの  
風味付け



#### 冷凍解凍可能

冷凍解凍後も  
離水しにくく、  
冷凍デザートにも  
適する



#### 食感の付与

焼菓子等に  
粉末のまま添加し、  
サク味など  
食感を付与

## 色々な素材と混ぜ合わせ、様々なアレンジクリームを作ることができます

### 洋菓子に使う基本クリーム/ソースとして

#### クレーム・ディプロマット

クリミビットクリーム 300g  
+ 加糖ホイップクリーム 100g  
用途: シュークリーム



#### クレーム・ムースリーヌ

クリミビットクリーム 300g  
+ 無塩バター 100g  
用途: フレジェ、ミルフィーユ



#### クレーム・アングレーズ

クリミビットクリーム 200g  
+ 牛乳100g + 生クリーム100g + グラニュー糖20g  
用途: デザートのソース、パバロア



## クーベルチュールチョコレート・コンパウンドチョコレートと合わせて

### ダークチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ ノワール・セレクションCT 20g



### ミルクチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ レ・セレクションCT 20g



### キャラメルチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ レ・キャラメル 20g



### ホワイトチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ ブラン・セレクションCT 20g



### ダークコンパウンドチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ キャラット・カバーフレックス・ダークCT 20g



### ホワイトコンパウンドチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ キャラット・カバーラックス・ホワイトVT 20g



### ミルクコンパウンドチョコレート

クリミビットクリーム 100g  
+ キャラット・カバーラックス・ミルクCT 20g



## 様々なバリエーション

### コーヒークリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ インスタントコーヒー 1g  
※コーヒーは予め少量の湯で溶く。



### プラリネクリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ アーモンド・プラリネ60  
(又はヘーゼルナッツ・プラリネ) 20g



### 黒蜜クリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ 黒蜜 15g



### 抹茶クリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ 抹茶パウダー 2g  
※抹茶は予め少量の湯で溶く。



### オレンジクリーム

牛乳の代わりにオレンジジュースと混ぜて…  
クリミビット 100g + オレンジジュース 285g  
※オレンジジュースは加熱処理したものをお使いください。



### レモンクリーム

クリミビット 100g  
+ レモン果汁 140g + 水 80g  
+ つぶっとレモンペースト(正栄食品) + 牛乳 130g



### ストロベリークリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ J-forte フレーズ(ナリツカ) 1g



### クリームチーズクリーム

クリミビットクリーム 100g  
+ クリームチーズ 60g



### アーモンドミルククリーム

牛乳の代わりにアーモンドミルクと混ぜて…  
クリミビット 350g  
+ アーモンドミルク 1L + 生クリーム 300g



### 包餡用クリミビットクリーム

クリミビット 400g + 牛乳 1L

※包餡する場合、焼成後に空洞がでやすいため、クリミビットの量を増やし、固めにしてください。

\*液体類は、常温ではなく冷蔵温度でご使用ください。



# シュークリーム

## 〈配合〉

### クッキー生地

無塩バター	30g
グラニュー糖	60g
全卵	30g
薄力粉	100g

### シュー生地

水	75g
牛乳	75g
塩	2g
無塩バター	60g
薄力粉	85g
全卵	160g

### クリミビットクリーム・ディプロマット

クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	340g
生クリーム35%	94g
グラニュー糖	6g

### 生クリーム

生クリーム35%	94g
グラニュー糖	6g

## 〈工程〉

1. 柔らかくした無塩バターにグラニュー糖を加えて、すり混ぜる
  2. 全卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる
  3. ふるった薄力粉を加え、切るように混ぜて、ひとまとまりにする
  4. 生地をOPPシートに挟んで、厚さ3mmにのばして、冷凍する
  5. 使用時に丸抜型の5番で抜く
1. 水、牛乳、塩、無塩バターを沸かす
  2. 1にふるった薄力粉を入れ、再び火にかけて混ぜながら、水分を飛ばす
  3. 全卵を数回に分けて、2に入れ混ぜる
  4. 生地を絞って、クッキーを乗せて、軽く押す
  5. 上下200℃のオーブンで約25分焼成(ダンパー閉じる)
  6. 上下160℃のオーブンで約10分焼成(ダンパー開ける)
1. 冷たい牛乳とクリミビットを軽く混ぜ合わせ、1分ほど待つ
  2. 1を高速のミキサーで、なめらかになるまで攪拌する
  3. 生クリームにグラニュー糖を加え、泡立てる
  4. 2と3を合わせる

## 仕上げ

1. シューの底に穴をあけて、加糖の泡立てた生クリームを、シューの上部分にくるように10g絞る
2. ディプロマットをシューの下部分にくるように20g絞る

レシピ制作者: 佐々木 千陽



## プリン (カスタード/チョコレート)

### 〈配合〉

#### キャラメル

水①	50g
グラニュー糖	150g
水②	50g

#### カスタードプリン

牛乳①	200g
クリミビット	75g
牛乳②	75g
生クリーム35%	100g
グラニュー糖	26g
クリーム・コンセントレート	12g

#### チョコレートプリン

牛乳①	200g
クリミビット	60g
生クリーム35%	100g
牛乳②	150g
グラニュー糖	42g
クリーム・コンセントレート	15g
ノワール・アブソリュ・エボニーCT	65g

### 〈工程〉

1. 鍋に水①、グラニュー糖を入れてキャラメリゼされるまで焦がして、火を止める
2. 温めた水②を少しずつ加えながら混ぜる ※飛び跳ねるので注意する
3. カップに10gずつ入れる

1. クリミビットと冷たい牛乳①を混ぜる
2. 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
3. 牛乳②と生クリームを沸騰させる
4. グラニュー糖とクリーム・コンセントレートを混ぜ、3に加えて溶かす
5. 2に4を少しずつ加えて混ぜる
6. カップに流し、冷やし固める  
※冷凍解凍可能

1. クリミビットと冷たい牛乳①を混ぜる
2. 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
3. 牛乳②と生クリームを沸騰させる
4. グラニュー糖とクリーム・コンセントレートを混ぜ、3に溶かす
5. ノワール・アブソリュ・エボニーCTに4を少しずつ加えて混ぜる
6. 2に5を少しずつ加えて混ぜる
7. カップに流し、冷やし固める  
※冷凍解凍可能



# フルーツタルト

## 〈配合〉

### クレームダイヤモンド・クリミビット

無塩バター	100g
粉糖	100g
全卵	100g
アーモンドパウダー	80g
クリミビット	20g

### タルト生地

無塩バター	250g
粉糖	160g
全卵	100g
食塩	5g
薄力粉	400g
クリミビット	40g
ベーキングパウダー	1g
アーモンドパウダー	44g

### フランボワーズ・ペパン

フランボワーズピューレ	200g
冷凍フランボワーズプリゼ	100g
水あめ	50g
レモン果汁	40g
グラニュー糖	180g
イナゲルコルネール	15g

### クリミビットクリーム

クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	340g
-----------------------	------

### 仕上げ

ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)	適量
----------------------	----



#### ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)

荷姿: 6kg箱 (1kg×6袋)

加水・加熱タイプ。

製品に対し30~60%まで加水可能。

フルーツタルトのフルーツやデコレーション等をしっかりとセットし、安定した艶を与えます。

## 〈工程〉

1. 室温に戻した無塩バターに粉糖を混ぜ合わせる
2. 1に全卵を少しずつ加えながら混ぜる
3. 2にアーモンドパウダーとクリミビットを混ぜる
4. 冷蔵庫で一晩休ませる

1. 室温に戻した無塩バターと粉糖をすり混ぜる
2. 1に全卵を数回に分けて混ぜ合わせる
3. 2にふるった粉類を加えて混ぜる
4. 冷蔵庫で一晩休ませる
5. 3mmの厚さにのぼす
6. タルト型にフォンサージュして、クレームダイヤモンド・クリミビットを40g絞り入れる
7. 6を170℃のデッキオーブンで約25分焼成する

1. ピューレ、フランボワーズプリゼ、水あめ、レモン果汁、グラニュー糖2/3を鍋に入れ沸かす(Brix:45前後)
2. 煮詰まったらコルネールと残りのグラニュー糖をよく混ぜて、ダマにならないように少しずつ加えながら混ぜる 最終Brix:50
3. 氷水にあてて粗熱がとれたら、落としラップをして冷蔵する

1. 冷たい牛乳とクリミビットを軽く混ぜ合わせ、1分ほど待つ
2. 1を高速のミキサーでなめらかになるまで攪拌する

### 組み立て(タルト型:10cm×5cm×高さ2cm)

1. 土台にフランボワーズ・ペパンを20g塗る
2. 1の上にクリミビットクリームを15g絞る
3. クリミビットクリームの上にフルーツを飾る
4. ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)を塗る

レシピ制作者: 佐々木 千陽

# ソレイユ

## 〈配合〉

スポンジ		60×40cm天板1枚分
水		80g
ユニテックスSP(旭東化学産業)		15g
上白糖		300g
全卵		360g
薄力粉		210g
ベーキングパウダー		1.8g
サラダ油		60g

## フランポワーズ・アンビバージュ

水		70g
グラニュー糖		26g
ラズベリーピューレ(ラ・フルティエール)		97g
アルザスリキュールフランポワーズ(ドーバー洋酒貿易)		7g

## フランポワーズソース ニコットカップ(オザキ)10個分

ラズベリーピューレ(ラ・フルティエール)		165g
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF		40g
ラズベリー果汁入りワインビネガー(マイユ)		4g
ラズベリークラムブル(ラ・フルティエール)		1個4g

## クレーム・ディプロマット ニコットカップ(オザキ)10個分

クリミビットクリーム(基本配合) P1参照		281g
J-forte バニーユ(ナリツカ)		0.4g
アルザスリキュールフランポワーズ(ドーバー洋酒貿易)		8g
泡立てた生クリーム35%		140g

## メレンゲ

オパブランカ(PJ)		400g
ゆずピューレ(約40℃)タカ食品		50g
ぬるま湯(約40℃)		150g

## 飾り

### キャラット・カバーラックス・ホワイトVT

※使用モールド PAVONI PR008 Hearts2

## 〈工程〉

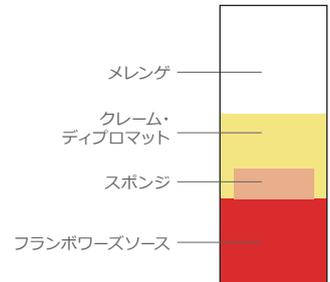
1. サラダ油以外の材料をボウルに入れ中速で2分間泡立てる
2. 低速にして、2分間混ぜる 比重0.63
3. 約50℃に温めたサラダ油を加え混ぜる 比重0.6
4. 天板に流し、デッキオープン上下200℃で10～15分焼成する
5. 直径5cmの丸抜型で抜く

1. 水とグラニュー糖でシロップを作る
2. ピューレとリキュールを1に加え、冷ます
3. 抜いたスポンジをシロップに入れて、スポンジの外側にしみこませる(1個約5g)
4. 冷凍する

1. 材料を混ぜ合わせる
2. 1個20gはかり入れる
3. ラズベリークラムブルを入れる
4. 冷凍する

1. ボウルに冷たい牛乳、クリミビットを入れて高速で1分間混ぜ合わせ、1分ほど置いて、再度高速で1分間攪拌する
2. J-forte バニーユ、お酒を加え混ぜる
3. 泡立てた生クリームを加え、混ぜ合わせる
4. 1個40g絞り入れる
5. 冷凍したスポンジを中に入れる

1. ミキサーボウルにオパブランカ(PJ)、ゆずピューレ、ぬるま湯を入れて、軽くかき混ぜてなじませる
2. ホイッパーで高速約5分間泡立てる 比重:0.3
3. デコールパウダーを振り飾る



レシピ制作者:ヨリス・バンハー



### オパブランカ(PJ)

荷姿:6kg/箱(1kg×6袋)

ぬるま湯と混ぜて攪拌するだけのメレンゲ・ミックス。卵不要。  
加水の量により様々なメレンゲに対応します。





# クレームブリュレクッキー

## 〈配合〉

### 生地

無塩バター	250g
粉糖	110g
卵黄	40g
J-forte バニエユ(ナリツカ)	0.6g
薄力粉	423g
クリミビット	47g

### フィリング

キャラット・カバーラックス・ホワイトVT	500g
クリミビット	75g
J-forte バニエユ(ナリツカ)	適量

**キャラット・カバーラックス・ホワイトVT**  
 荷姿: 10kg箱(5kg×2袋)

本格派のためのコンパウンド。  
 リアルチョコレートのような硬さがあり、  
 テンパリングせずにお使いいただけます。  
 コーティング、デコレーション等に幅広く  
 ご使用いただけます。

## 〈工程〉

1. 室温に戻した無塩バターはピーターでなめらかな状態にする
2. 1に粉糖を加え、混ぜ合わせる
3. 2に卵黄、J-forte バニエユを加え、混ぜ合わせる
4. 薄力粉とクリミビットを一緒にふるい、3に加え合わせる
5. 生地を5mm厚に伸ばし、型抜きをする
6. 型抜きをした生地をシリパンに並べ、冷蔵庫で休ませる
7. 150℃のコンベクションオープン(風力3)で約13分間焼成する

1. キャラット・カバーラックス・ホワイトVTを40~45℃に溶解し、  
 クリミビットとJ-forte バニエユを混ぜ合わせる
2. クッキーの中央に1枚あたり、2gパイピングする
3. チョコレートが固まったら、表面をガスバーナーでカメラリゼする
4. キャラメリゼしたチョコレートを常温で固める

## POINT

生地にクリミビットを使用することでサクサクとした食感を出します。  
 フィリング部分にもクリミビットを使用することで、クレームブリュレのストロリー  
 性を持たせました。

レシピ制作者:ヨリス・バンヘー

# ショートブレッド

## 〈配合〉

無塩バター	180g
グラニュー糖	80g
塩	4.0g
生クリーム(35%)	20g
薄力粉	100g
中力粉	135g
クリミビット	40g

## 〈工程〉

1. 室温に戻した無塩バターをなめらかな状態にする
2. 1にグラニュー糖、塩を加え、合わせる
3. 生クリームを加え、合わせる
4. 一緒にふるった粉類を加え、合わせる
5. 1cmの厚さにのばし、冷蔵庫で生地を休ませる
6. 型抜きをする ※ナイフなどでカットも可能です
7. 160℃のコンベクションオープン(ファン3)で15~17分間焼成する

レシピ制作者: 富井 美和子



## POINT

クリミビットを使用することでカスタード風味とサクサクとした食感を付与します。

# No エッグ タルト

## 〈配合〉

パートブリゼ	直径6cm × 高さ2.5cmタルト型
薄力粉	300g
強力粉	200g
食塩	9g
グラニュー糖	30g
無塩バター	340g
冷水	200g

カスタードクリーム	1個32g使用
クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	270g

## 〈工程〉

1. 粉類を一緒に混ぜ合わせる
  2. 1の粉の中で無塩バターを細かく刻み、バターが馴染まないように混ぜる ※ここまでをフードプロセッサーで行っても良い
  3. 2に冷水を入れてかるくまとまるまで混ぜる
  4. ビニールに包んで冷蔵庫で休ませる
  5. 厚さ2.5mmに伸ばしてピケをして丸く抜き、型に敷きこみ、冷蔵庫で冷やし固める
- 
1. 冷たい牛乳とクリミビットを混ぜ合わせ1分間休ませ、再度攪拌してなめらかにする

## 組み立て

1. パートブリゼを仕込んで型に敷きこむ
2. カスタードクリームを充填する
3. 上火190℃/下火210℃で25分焼成し、その後、上火240℃/下火200℃で10分焼成する

レシピ制作者: 平泉 博仁



# バウムシュニッテン

## 〈配合〉

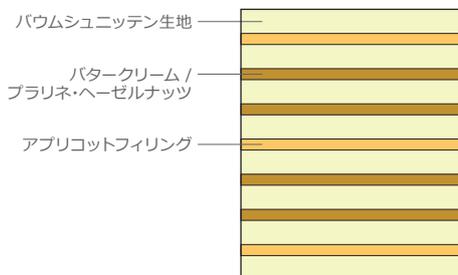
8取り天板:39cm×29cm ×高さ0.6~0.7cm:4枚分	
バウムシュニッテン生地	
マジパンローマッセ	455g
グラニュー糖	260g
無塩バター	300g
卵黄	300g
生クリーム (35%)	115g
卵白	300g
グラニュー糖	55g
トレハロース	40g
薄力粉	155g
コーンスターチ	115g
クリミビット	46g
ベーキングパウダー	3.5g

## バタークリーム / ブラリネ・ヘーゼルナッツ

バタークリーム	200g
<b>オパブランカ(PJ)</b>	180g
ぬるま湯(約40℃)	90g
無塩バター	450g
<b>ヘーゼルナッツ・ブラリネ</b>	160g

## アプリコットフィリング

アプリコットピューレ	100g
<b>ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)</b>	200g



## 〈工程〉

1. マジパンローマッセを室温に戻し、細かくする
2. ミキサーボウルに1とグラニュー糖を入れ、ピーターで混ぜ合わせる
3. 2に室温に戻した無塩バターを少しずつ加える
4. 少しずつ卵黄を加え、なめらかな状態にする
5. ピーターからホイッパーに変え、リュバン状になるまでホイップする ※必要に応じて、温める
6. 5に生クリームを加える
7. 別のボウルでメレンゲを立てる 比重:0.15
8. 6と7をあわせ、一緒にふるった粉類とあわせる 比重:0.73
9. 天板にカードをセットし、1枚につき、500g計量し、平らにのぼす
10. 上火220℃、下火200℃のオーブンで約8~10分間焼成する(ダンパーを閉じる)

1. 無塩バターを室温に戻しておく
2. ミキサーボウルにオパブランカ(PJ)とぬるま湯を入れ、ホイッパーで高速で攪拌する  
※比重はミキサーにより異なりますが、0.3を目安にしてください
3. 1の無塩バターを数回に分け、加え、クリームを均一にあわせる(バタークリーム)
4. 室温に戻したバタークリームをなめらかな状態にする
5. ヘーゼルナッツ・ブラリネを加え、好みの状態にホイップする

1. アプリコットピューレにハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)を加え、280gまで煮詰める
2. 冷ます

## 組み立て

1. 焼成後の生地を19cm×29cm(半分)にカットする
2. 生地にアプリコットフィリングを60g計量し、平らにのぼし、生地を重ね、平らにする
3. バタークリームを70g計量し、平らにのぼし、生地を重ね、平らにする
4. もう1度バタークリームを70g計量し、平らにのぼし、生地を重ね、平らにする
5. 2,3をもう1度繰り返し、サンドし、平らにする
6. 最後に生地にアプリコットフィリングを60g計量し、平らにのぼし、生地を重ね、平らにする
7. 好みのサイズにカットする

レシピ制作者:富井 美和子



# たいやき

## 〈配合〉

### 生地

テグラル・4エバー・ケーキNF	200g
ベーキングパウダー	2g
重曹	4g
食塩	0.6g
アーモンドパウダー	20g
牛乳	100g
全卵	60g
サラダ油	20g

### クリミビットクリーム(フィリング)

クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	340g
-----------------------	------

## 〈工程〉

### 生地

1. 粉類を均一に混ぜ合わせる
2. 牛乳、全卵を加えて、混ぜ合わせる
3. 最後にサラダ油を混ぜ合わせる

### カスタードクリーム

1. 冷たい牛乳とクリミビットを軽く混ぜ合わせ、1分ほど待つ
2. 1を高速のミキサーでなめらかになるまで攪拌する

### 焼成

1. 生地を仕込む
2. たい焼き型を加熱し、190~200℃にする
3. 生地を最初に30g入れて、フィリングを20g入れ、さらに生地をフィリングを隠すように15g入れる
4. 約3分間焼成する

レシピ制作者:平泉 博仁



# フルーツ大福

## 〈配合〉

### フルーツ入りクリーム配合(目安)

フルーツ各種	12~40g
クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	20~30g
餅生地	20~30g

## 〈工程〉

1. 冷たい牛乳をボウルに入れ、クリミビットを加える
2. ホイッパーで中低速にて1分ほど攪拌する
3. クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
4. なめらかになるまで、中低速にて、2~3分間、再び攪拌する
5. 手粉を使用して、クリミビットクリームとフルーツを包餡する





# クリームパン

## 〈配合〉

強力粉	800g
薄力粉	200g
生イースト	30g
食塩	16g
砂糖	200g
脱脂粉乳	30g
全卵	200g
バター	100g
水	425g
カルメン※1	50g
S500プラス※2	3g

※1 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用した、小麦ベースの液状発酵種(活性)

※2 安定したボリュームのあるパンをお作りいただけるインプルーバー。やわらかな食感を付与します。

## 包餡用クリミビットクリーム

牛乳	1000ml
クリミビット	400g

## 包餡用チョコレートクリーム

クリミビットクリーム	1kg
ノワール・セレクションCT	200g

## 〈工程〉

ミキシング	L3ML12MH3↓ML6MH5
捏ね上げ温度	28℃
フロアタイム	70分
分割	40g
ベンチタイム	20分
成型	40gのクリームを包餡 3ヶ所切れ目を入れる
ホイロ	32℃ 80% 80分
焼成前	塗り卵をする
焼成温度	210/190℃
焼成時間	10分

1. 冷たい牛乳(又は冷水)をボウルに入れ、クリミビットを加える
2. ホイッパーで中低速にて1分ほど攪拌する
3. クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
4. なめらかになるまで2~3分間、再び中低速にて攪拌する

1. 溶かしたノワール・セレクションCTを包餡用クリミビットクリームに混ぜる

レシピ制作者: 千葉 香苗



## フルーツデニッシュ

### 〈配合〉

中力粉	500g
強力粉	500g
生イースト	40g
塩	13g
砂糖	50g
牛乳	280g
全卵	300g
ショートニング	60g
折り込みバター	500g
カルメン※1	50g
ジョーカー・キモ(PJ)※2	3g

※1 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用した、小麦ベースの液状発酵種(活性)

※2 乳化剤不使用の冷凍生地用インブルーバー。しっかりした層とボリュームで、見た目にも魅力的なデニッシュをお作りいただけます。

### クリミビットクリーム配合

クリミビットクリーム(基本配合) P1参照	1,350g
オレンジカット5mm	200g



#### ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF

荷姿: 14.4kgシュリンクトレイ(1.2kg×12本)

ボウルに出してそのまま使用できる簡便性に優れたグレース。加水・加熱不要。

非加熱なので熱を避けたいフルーツに最適。甘味が抑えられているので、セイボリー系にも適します。

### 〈工程〉

ミキシング	L4ML2
捏ね上げ温度	24℃
フロアタイム	丸めて45分
冷却	平らにし冷却(-4℃)
折り込み	3つ折り3回(都度冷却)
成型	厚さ3mm縦12cm横7cmにカット
ホイロ	30℃ 75% 90分
焼成前	塗り卵をする クリミビットクリームを絞りフルーツをのせる
焼成温度	220/180℃
焼成時間	16分
仕上げ	ハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを塗る

レシピ制作者: 千葉 香苗



## カスタード風味スティックチョコパン

### 〈配合〉

強力粉	700g
薄力粉	300g
生イースト	30g
食塩	18g
砂糖	80g
全卵	110g
牛乳	230g
水	380g
バター	100g
クリミビット	120g
カルメン※1	50g
プリマ・ナチュラ(PJ)※2	3g
グレン・ノワール・セレクションCT	250g

※1 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用した、小麦ベースの液状発酵種(活性)

※2 ふっくらやわらかな食感を付与する、添加物表示不要のインブルーバー

### 〈工程〉

ミキシング	L3ML10MH5↓ML6MH3↓
捏ね上げ温度	27℃
フロアタイム	70分
分割	60g
ベンチタイム	20分
成型	ツイスト
ホイロ	30℃ 80% 60分
焼成前	塗り卵をする
焼成温度	210/190℃
焼成時間	10分



# フレンチトースト

## 〈配合〉

強力粉	1000g
食塩	22g
砂糖	60g
水	800g
マーガリン	80g
オーテンティック・リグーリア※	40g

※機能性を持つ発酵種。北イタリア生まれの発酵種を使用し、しっとり、やわらかな食感と口だけの良さを付与します。

## フレンチトースト液

牛乳	1000g
クリミビット	130g
砂糖	100g
コンデンスミルク	50g
Jupe メープル	4g

## 〈工程〉

ミキシング	L3ML8↓ML6MH3
捏ね上げ温度	27℃
フロアタイム	60分
分割	320g
ベンチタイム	15分
成型	ワンローフ型
ホイロ	30℃ 75% 90分
焼成温度	210/200℃
焼成時間	20分

## 2次加工

- ①翌日3cm厚にスライスする
- ②フレンチトースト液に裏表1分半ずつ浸す
- ③ベーキングペーパーを敷いた天板に置く
- ④置いたパンの下に無塩バターを2g置く

2次焼成	170℃(コンベクションオープン)
焼成時間	16分

レシピ制作者: 千葉 香苗

