

Sliced Almond

スライスアーモンド製品のご案内

サンライズスライスアーモンドS



NEW
 食べ応えある
 ギクザク食感!

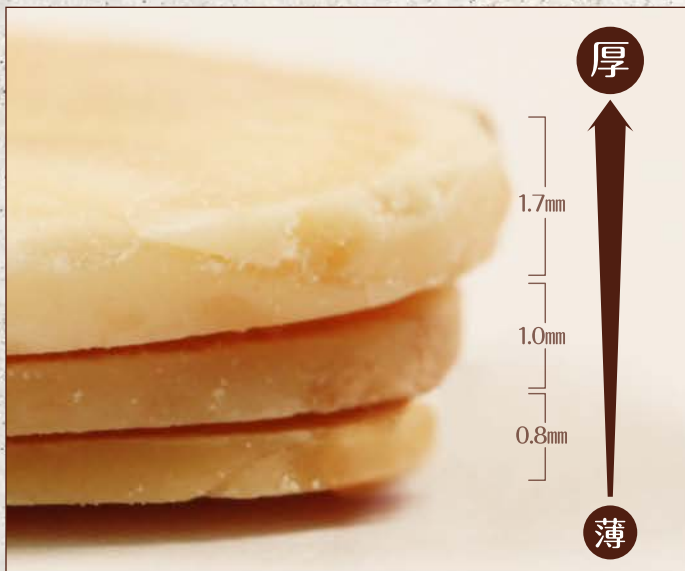
ローストスライスアーモンド(極厚)
 ※約2倍の厚さ。当社スライスアーモンドと比べて

国内製造

Ibaraki California

アメリカで収穫された皮付のアーモンドホールを国内工場にて脱皮し、現地加工品と比べ新鮮な状態でお届け致します。

筑波乳業 (玉里工場)



ロースト		原料サイズ	厚さ(標準)	荷姿
スライスアーモンド(極厚)	ローストスライスアーモンド(極厚)	25/27	1.7mm	11.34kg
				10kg(1kg×10袋) ロースト
サンライズスライスアーモンドR	ローストスライスアーモンドR		1.0mm	11.34kg
10kg				
サンライズスライスアーモンドS	ローストスライスアーモンド	0.8mm	0.8mm	8kg(1kg×8袋)、11.34kg
10kg(1kg×10袋)、10kg				
サンライズスライスアーモンド		23/25		11.34kg

原材料名	アーモンド(アメリカ)	賞味期限	製造後365日	製造後120日 ロースト
------	-------------	------	---------	---------------------------

ローストスライスアーモンド(極厚)

小袋タイプで
 POCKETシリーズ(100g)
 取り扱いあり

Q 23/25 ってなに?

A 1オンス(約28g)当りの粒数
 この場合
 1オンス当り23~25粒

Q 荷姿11.34kg って?

A 25ポンド
 (1ポンド=約453g)

ナッツあるある

写真はイメージです。

【パリプレスト生地】(g)			
	牛乳	90	塗り卵 適量
	水	90	スライスアーモンド(極厚) 適量
A	塩	3	
	グラニュー糖	3	
	無塩バター	81	
B	薄力粉	50	
	強力粉	50	
	全卵	180	

- ①Aを鍋に入れ、沸騰させる。
- ②ふるったBを①に一気に入れ、手早く混ぜ合わせる。火にかけて、底に膜ができるくらいまで絶え間なく混ぜ続ける。
- ③ミキサーにうつし、全卵を少しずつ合わせ固さを調節する。
- ④鉄板に絞り出し、塗り卵をしたらスライスアーモンド(極厚)をふりかけ上火170℃下火190℃で20分ほど焼成。
- ⑤完全に冷めたらスライスする。



アーモンドのパリプレスト

サクサクの生地に2種類の濃厚なアーモンドクリームを絞り、キャンディングアーモンドとザクザク食感の極厚スライスアーモンドをトッピングしました。

【アーモンドカスタードクリーム】(g)		
	アーモンドプラリネマッセRE	30
	カスタードパウダー	40
	冷水	80

- ①カスタードパウダーと冷水を合わせ1分攪拌する。
- ②5分ほど冷蔵し、再度攪拌する。
- ③アーモンドプラリネマッセREを合わせる。

【アーモンドクリーム】(g)		
	アーモンドプラリネマッセRE	20
	生クリーム	200
	グラニュー糖	80

- ①すべての材料を合わせ、泡立てる。

【組み立て】		
	キャンディングアーモンド4割皮つき	適量
	粉糖	適量

- ①スライスしたパリプレスト生地の下半分にアーモンドカスタードクリームを詰める。
- ②その上にアーモンドクリームを絞り、キャンディングアーモンドを散らし、フタをかぶせる。
- ③粉糖を振って仕上げる。

	(%)
強力粉	100
ポテトフレーク	20
塩	2
インスタントドライイースト(赤)	1.5
フレチャード発酵バター(無塩)	10
牛乳	17
水	73
フード	0.1
スライスアーモンド(極厚)	12

【でんぶん液】	
水	200g
コーンスターチ	5g
塩	ひとつまみ
スライスアーモンド(極厚)	トッピング用



アーモンドのフォカッチャ

フォカッチャ生地にアーモンドスライスを混ぜこみました。新商品のスライスアーモンド(極厚)がたくさん入っておりザクザク食感が楽しめます。

- ①混 捏 L3M10↓(スライスアーモンド)M1 ALL IN MIX
- ②捏 上 温 28℃
- ③フロアタイム 20分
- ④分 割 200g
- ⑤ベンチタイム 20分
- ⑥成 形 なまこ型にして小判型にのす
- ⑦ホ イ 口 32℃ 80% 45分
- ⑧焼 成 かみそりで格子状にクーブを入れる
でんぶん液を塗りスライスアーモンド極厚を適量散らす
230/200 20分 スチーム多めにかける

※でんぶん液を塗ることにより日持ちするようになる