



アーモンドグレイズサラダ

食物繊維が豊富なもち麦をベースにしたグレイズ(穀物)サラダに、たっぷりのローストアーモンドを加えて更に栄養価をアップ。

材料 (約 2~3人分)	配合		配合		
もち麦 (茹でたもの)	120g		【ドレッシング】 (作りやすい量)		
きゅうり	40g		レモン果汁	20g	
サラダチキン	40g		赤ワインビネガー	10g	
スイートコーン スーパースイート	40g	正栄食品工業(株)	はちみつ	10g	
ミックスビーンズ	30g		粒マスタード	5g	
黄パプリカ	20g		塩、こしょう	適量	
アーリーレッド	20g		パッツ エキストラバージンオリーブオイル	15g	正栄食品工業(株)
スモークチーズ	20g		パッツ ピュアオリーブオイル	15g	正栄食品工業(株)
冷凍セミドライトマト プレーン ダイスイ	20g	正栄食品工業(株)			
POCKET ローストアーモンド皮つき	40g	正栄食品工業(株)			
パセリ	適量				
フリルレタス	適量				
トレビス	適量				

作り方

- ① 【ドレッシング】の材料を混ぜ合わせる。
- ② コーン、ミックスビーンズ、セミドライトマト以外の材料を8mm角に切る。パセリはみじん切りにする。
- ③ ボウルにもち麦からスモークチーズまでの材料を入れ、【ドレッシング】を30g加えて混ぜる。
- ④ ローストアーモンドの半量、セミドライトマトを入れて軽く混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やして味を馴染ませる。
- ⑤ 皿にひと口大に切ったフリルレタス・トレビスを敷き、④を盛りつけ、残りのローストアーモンド、パセリをふりかける。



アーモンドとフルーツのキャロットラペ

人気のキャロットラペにフルーツとアーモンドをたっぷり加えて、ビタミンたっぷりのサラダにしました。
POCKET ローストアーモンド皮つき をトッピングにすることで、見栄えもよく、サラダの栄養バランスが一段とアップします。

材料 (約 2~3人分)

人参	100g	
オレンジ果汁	10g	
白ワインビネガー	5g	
はちみつ	3g	
塩	適量	
こしょう	適量	
POCKET ローストアーモンド皮つき	10g	正栄食品工業(株)
クランベリー ソフトモイスト	5g	正栄食品工業(株)
カリフォルニアレーズン	5g	正栄食品工業(株)
オレンジ果肉	30g	
パッソ エキストラバージンオリーブオイル	5g	正栄食品工業(株)

配合

作り方

- ① 人参は千切りにして塩をふり、しんなりしたら絞って水気を切る。
- ② ①にオレンジ果汁、白ワインビネガー、はちみつ、塩、こしょうを混ぜ合わせる。
- ③ クランベリーとレーズンは熱湯にくぐらせ、水気を切る。
- ④ ②にアーモンドの半量、③、オレンジ果肉、オリーブオイルを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 皿に盛りつけ、残りのアーモンドをふりかける。



アーモンドフレンチトースト

アパレイユにアーモンドミルクを使い、トッピングにも大ぶりにカットされた皮つきローストアーモンドをたっぷりふりかけたアーモンドたっぷりの、香ばしいフレンチトーストです。

材料 (約 1人分)	配合		配合	
バゲット	3切			
バター	10g			
ホイップクリーム	適量			
デザートシロップ (メープル風味)	適量			
POCKET ローストアーモンド皮つき	適量			
正栄粉糖	適量			
		【アパレイユ】 濃いアーモンドミルク		
		全卵	まろやかプレーン	100g
		砂糖		50g
		バニラビーンズペースト		10g
				適量
				筑波乳業㈱

作り方

- ① 【アパレイユ】の材料を混ぜ合わせ、こし器で濾す。
- ② バットにバゲットを並べ、①をまんべんなくかけて冷蔵庫で一晩おく。
- ③ フライパンにバターを入れて熱し、②の両面を焼く。
- ④ 皿に盛りつけ、ホイップクリーム、デザートシロップを回しかけて、アーモンド、粉糖をかける。



アーモンドトースト

姫路のソウルフードのアーモンドトーストに、たっぷりのアーモンドダイスをいれたレシピです。

材料	(%)	
強力粉	80	
薄力粉	20	
上白糖	15	
塩	1.3	
インスタントドライイースト金	3	
脱脂粉乳	3	
全卵	15	
卵黄	15	
無塩バター	25	
水	28	
《アーモンドバター》		
バター	120	
砂糖	35	
アーモンドプードル皮無100%	35	正栄食品工業(株)
POCKETローストアーモンド皮つき	35	正栄食品工業(株)
【シロップ】		
砂糖	100	
水	200	
カルバドス	10	

- | | |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ①混 捏 | L3M5 ↓ L1M5H2 |
| ②捏上温 | 24℃ |
| ③フロアタイム | 20分 冷蔵庫で一晩 |
| ④分 割 | 105g (7.5cm角のキューブ型) |
| ⑤ベンチタイム | 20分 |
| ⑥成 形 | モルダー2回通し |
| ⑦ホイロ | 38℃ 80% 60分 |
| ⑧焼 成 | コンベクションオープン
180℃ 15分 |
| ⑨仕上げ | 冷めたら半分にカットし断面にシロップ塗り
クルミアーモンドバターを20g塗る
180℃ 7~10分再焼成
冷めたら粉糖で飾ってもいい |



プチクロワッサンロール

N.Y.で流行のシュプリームクロワッサンが韓国でクロワッサンロールとして大流行しており、日本でも独自に進化中。一口サイズのプチクロールに仕上げました。

材料	(%)	
中力粉	100	
グラニュー糖	11	
塩	2	
脱脂粉乳	2	
インスタントドライイースト金	1.5	
バター	7	
水	52	
フレチャード発酵シートバター	50	正栄食品工業(株)
【カスタードクリーム】		
カスタードパウダー	50	正栄食品工業(株)
水	100	
【1ヶ当たり】		
生地	20 g	
カスタードクリーム	10 g	
洋生用スイート	2 g	
POCKETローストアーモンド皮つき	5 g	正栄食品工業(株)
作り方		
①混 捏	L3M1	
②捏上温	24°C	
③フロアタイム	30分後5°Cで一晩	
④分 割	1780g	
⑤折込	3×3×3	
⑥成 形	3mm厚 2.5cm×18cm(約20g) 带状にカット 巻き込んでセルクルに入れる	
⑦ホイロ	27°C 75% 60分	
⑧焼 成	上から天板かぶせて 180°Cコンベクション 20分 さめたらナイフで穴をあけカスタードクリーム10g充填 コーティングチョコで充填口をふさぐようにつける POCKET皮つきアーモンドダイス5gを付ける	