



フランス産小麦と全粒粉を使用したシンプルなフランスパン生地です。

プレーンなバゲット、デーツ&クリームチーズのフィリングを巻き込んだクランベリー生地(写真左)、デーツダイスとクルミの生地(写真右)の3種に展開します。

フランスパン生地

バゲット / クランベリー / デーツ

配合

原材料	配合	備考
【フランスパン生地】		
フランス産小麦	50.0	
中力粉	49.0	
全粒粉	1.0	
塩	2.0	
生イースト	0.4	
水	72.0	
<合計>	174.4	(%)
【クランベリー生地】		
フランスパン生地	100.0	
クランベリーソフトモイスト	25.0	正栄食品工業(株)
【デーツ生地】		
フランスパン生地	100.0	
ダイストデーツ	8.0	正栄食品工業(株)
ローストUSクルミLMP	15.0	正栄食品工業(株)
【デーツ&クリームチーズフィリング】		
	(%)	
サウスケープクリームチーズ	100.0	正栄食品工業(株)
デーツピューレ	30.0	正栄食品工業(株)
【仕上げ ※クランベリー生地用】		
サンフラワーシード	適量	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- クランベリーソフトモイスト
- ダイストデーツ
- ローストUSクルミLMP
- サウスケープクリームチーズ
- デーツピューレ
- サンフラワーシード

製法

- ①混捏 L3 オートリース30分
↓イースト、塩 L3~4
- ②捏上温 22℃

- ③フロアタイム 40分パンチ30分
パンチして5℃で冷蔵
復温無し

【クランベリー生地】

150g分割 ベンチ30分~40分
サウスケープクリームチーズと
デーツピューレを30%合わせた
ものを30g包み棒状にしてねじる
サンフラワーシードを付ける
ホイロ 27℃ 80% 30分~
天板乗せ
230℃/220℃ 20分

【デーツ生地】

120g分割 ベンチ30分~40分 クーペ型
ホイロ 27℃ 80% 30分~
230℃/230℃ 20分

【フランスパン生地】

バゲット260g分割 ベンチ30~40分
ホイロ 27℃ 80% 30分~
240℃/220℃ 30分



ふんわりもちり食べやすい食感のセモリナチャバタ生地です。

プレーン生地と、セミドライトマトとモッツアレラを練りこんだトマト生地の2種に展開します。トッピング次第で様々なアレンジが可能です。

セモリナチャバタ生地

オリーブ / メープルベーコン / トマト

配合

原材料	配合	備考
【セモリナチャバタ生地】		
中力粉	70.0	
セモリナ粉	30.0	
塩	2.0	
サワードディレクト25	2.0	
生イースト	0.6	
水①	72.0	
水②	10.0	
エキストラバージンオリーブオイル	6.0	正栄食品工業(株)
<合計>	216.2	(%)
【トマト生地】		
プレーン生地	100.0	
セミドライトマトダイス	20.0	正栄食品工業(株)
冷凍モッツアレラ*	30.0	正栄食品工業(株)
<1.オリーブ (写真中央) >		
プレーン生地	120g	
ピザソース	適量	正栄食品工業(株)
ブラックオリーブスライス		
グリーンオリーブスライス		
エキストラバージンオリーブオイル		正栄食品工業(株)
<2.メープルベーコン(写真右) >		
プレーン生地	120g	
ベーコンスライス	1枚	
エキストラバージンオリーブオイル	適量	正栄食品工業(株)
メープル風味シロップ		
<3.トマト (写真左) >		
トマト生地	120g	
エキストラバージンオリーブオイル	適量	正栄食品工業(株)
バジルソース		
冷凍モッツアレラ*		

当社取り扱い商品

- エキストラバージンオリーブオイル
- ブラック・グリーン オリーブスライス
- メープル風味シロップ
- セミドライトマトダイス
- 冷凍モッツアレラ

製法

- ①混捏 L3M5 ↓ 水②M4ML2 ↓ オリーブオイル M4
生地をとりわけセミドライトマト20% 冷凍もので30%混ぜた生地とプレーンの生地を作る
- ②捏上温 24℃
- ③フロアタイム 40分
パンチ後5℃で冷蔵
復温40分
パンチ40分で分割成型 120g分割
ベンチ無し
- ④トッピング
焼成
 1. 生地を手で広げてピザソースを塗りブラックオリーブとグリーンオリーブを1：2で混ぜたものをトッピングして焼成
 2. ベーコンスライスをトッピングして焼成
焼成後メープル風味シロップかける
(写真はベーコンを中に巻き込む成形をしています)
 3. セミドライトマトダイス混ぜた生地にバジルソース、冷凍モッツアレラをのせ焼成

240℃/220℃ 20分 全て天板のせ

備考

※冷凍モッツアレラは、動画内にてダイスタイプを使用しておりますが今後シュレッドタイプに切り替わる予定です。



驚く程にしっとりふんわりとした食感のモカブリオッシュ生地です。

マロングラッセとオレンジピール(写真右)、チップチョコ(写真左)の2種類に展開します。

モカブリオッシュ生地

マロンオレンジ / チョコチップ

配合

原材料	配合	備考
【モカブリオッシュ生地 (マロンオレンジ)】		
強力粉	50.0	
中力粉	50.0	
砂糖	10.0	
塩	2.0	
20%加糖卵黄	12.0	
生クリーム(42%)	10.0	
生イースト	3.0	
水	40.0	
ココアパウダー(ハイファット)	2.0	正栄食品工業(株)
コーヒーエキス	2.0	
シル発酵バター	30.0	正栄食品工業(株)
コンステラシオン	30.0	正栄食品工業(株)
糖漬けオレンジピールBx68	15.0	正栄食品工業(株)
<合計>	256.0	(%)
【モカブリオッシュ生地 (チョコ)】		
強力粉	50.0	
中力粉	50.0	
砂糖	10.0	
塩	2.0	
20%加糖卵黄	12.0	
生クリーム	10.0	
生イースト	3.0	
水	40.0	
ココアパウダー(ハイファット)	2.0	正栄食品工業(株)
コーヒーエキス	2.0	
シル発酵バター	30.0	正栄食品工業(株)
チップチョコB	30.0	正栄食品工業(株)
<合計>	241.0	(%)

当社取り扱い商品

- シル発酵バター
- コンステラシオン
- 糖漬けオレンジピール Bx68
- チップチョコB
- ココアパウダー(ハイファット)

製法

- ①混捏 L3M5 ↓ バター半分M2 ↓ バター半分M5
生地を半分にしてマロンオレンジ生地とチョコ生地にする

マロンオレンジ生地はオレンジはミキサーで混ぜマロングラッセは手で混ぜる
- ②捏上温 24℃
- ③フロアタイム 30分パンチ後冷蔵(5℃)
- ④分割、成型 焼成 【オレンジマロン】 130g × 2玉
【チョコ生地】 120g × 2玉
ミニ食パン型に入れる
2山
塗卵後カットしてグラニュー糖をふって焼く
190℃/190℃ 20分



ローマジパンを生地練りに練りこむことで
しっとりとした口溶けの良いシューレンです。

6種のラミーフルーツとアーモンドホール(写真右)、
デーツピューレとアーモンドスライス(写真左)、
の2種類に展開します。
オレンジピールを入れて夏のシューレンにも展開可能です。

シューレン フルーツ / アーモンドとデーツ

配合

原材料	配合	備考
【シューレン生地】		
《中種》		
強力粉	48.0	
生イースト	8.0	
生クリーム(42%)	14.0	
水	20.0	
《本捏》		
シル発酵バター	50.0	正栄食品工業(株)
ローマジパンSP	15.0	正栄食品工業(株)
*よく混ぜる		
強力粉	52.0	
砂糖	10.0	
塩	1.6	
スパイス	2.0	
*シナモン、カルダモン、ナツメグを 3:2:1の割合で		
蜂蜜	8.0	
全卵	10.0	
<合計>	238.6	(%)
【フルーツシューレン】	対粉	
6種のラミーフルーツ(CF)	60.0	正栄食品工業(株)
アーモンドホール	10.0	正栄食品工業(株)
【アーモンドとデーツのシューレン】	対粉	
アーモンドスライスR	80.0	正栄食品工業(株)
デーツピューレ	24.0	正栄食品工業(株)
*アーモンドスライスRをローストし 熱いうちにデーツピューレと 絡めておく		

当社取り扱い商品

- シル発酵バター
- ローマジパンSP
- 6種のラミーフルーツ(CF)
- アーモンドホール
- アーモンドスライスR
- デーツピューレ

製法

- 《中種》
- ①混捏 L5M2
 - ②捏上温 27℃
 - ③フロアタイム 60分
- 《本捏》
- ①混捏 L8M6 ↓中種M
 - ②捏上温 27℃
 - ③フロアタイム 20分
それぞれまぜて20分
 - ④分割、成型 ~280g 分割後すぐに
焼成、仕上げ ミニシューレン型に入れ即焼成
- 焼成後、溶かしバターを塗り即冷凍庫で
バターを固める(ここで冷凍保存が可能)
冷凍庫から出し溶かしバターを塗り
グラニュー糖をまぶす
正栄粉糖で飾る
180℃ コンベクション 30分