

## しっとり抹茶もちあんぱん



さわやかな抹茶風味の生地で、あんこと求肥を包みました。明るい緑と白の組み合わせで、春を感じさせる一品です。

練り込み油脂に流動状ショートニングのケーキドールボトルを使用することで、やわらかくしっとりとしていながら、もちとした弾力のある特徴的な食感になります。あんこや求肥との相性がよく、製品全体で一体感が出るように仕上げました。

### 材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

#### 【プレーン生地配合】

強力粉	100%
上白糖	12%
食塩	1.6%
脱脂粉乳	2%
ケーキドールボトル★	10%
イースト	4%
イーストフード	0.1%
水	59%

#### 【抹茶生地配合】

強力粉	97%
抹茶パウダー	3%
上白糖	12%
食塩	1.6%
脱脂粉乳	2%
ケーキドールボトル★	10%
イースト	4%
イーストフード	0.1%
水	60%

### 製法

#### 【工程】

ミキシング	L3分 MH3分↓ L2分 MH5分
捏上温度	26℃
発酵時間	27℃ 75% 20分
分割重量	25g
リタード	0℃ 一晚
調温	生地を中心温度が15℃になるまで調温する。
成形	プレーン生地と抹茶生地をそれぞれ1玉ずつ細く伸ばし、4つ編みをする。中央にあん玉をのせ、生地で包む。ロール天板にのせ、形を整える。
ホイロ	38℃ 80% 35分
焼成	180℃ 13分

#### 《あん玉》

求肥を小倉あん(30g)で包み、形を整える。

#### 【材料詳細】

★ケーキドールボトル(洋菓子を中心とした製品に機能を発揮する、起泡性流動状ショートニング)

#### 【備考】

工程や成形の詳細については、WEBサイトに記載しております。左下のQRコードよりご覧ください。



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中!

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしますも、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。