

クロワッサンシュー

1/2



クロワッサンの成形時に出る端生地を活用した二次加工品です。シュー生地のおしっとり食感と、クロワッサン生地のさっくり食感がマッチした、洋菓子のようなスイーツパンです。「シャノンヨークCP」とお好みのフラワーペーストを合わせ、季節に合わせた製品も作れます。今回はクロワッサン生地でご紹介していますが、その他デニッシュ生地でも応用できます。

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。

【シュー生地配合】

①牛乳	70g
水	60g
パンテオンセレクトM★	50g
食塩	1.5g
②フランスパン専用粉	80g
③全卵	140g

【クロワッサンシュー生地配合】

シュー生地	100%
クロワッサンの端生地	100%
※端生地はあらかじめ1cm角ほどにカットしておく	

製法

【シュー生地工程】

- ①の材料を鍋に入れ、火にかける。
- 沸騰したら一度火を止め、ふるった②を加え、ダマにならないようによく混合する。
- もう一度火をかけ、生地が鍋底に薄く張り付くような状態まで、しっかりα化させる。
- ミキサーボールに生地を移し、③を2、3回に分けて加え、よく混合する。

【クロワッサンシュー生地工程】

- あらかじめ作っておいたシュー生地と、クロワッサンの端生地を、さっくり混合する。
- 1個80gに分割して、ショックフリーザーで冷凍する。
- 冷凍保管した生地を必要な分だけ取り出し、天板に並べ、表面に水を吹きかけて焼成する。
焼成 210℃ 約30分
- 冷却後、サンドクリーム(40g)をサンドし、表面に粉糖を振りかける。



Webレシピページはこちら。弊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しても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。

クロワッサンシュー

2/2

【サンドクリーム配合】

シャノンヨークCP★	100%
カスタードクリーム	200%

【材料詳細】

- ★パンテオンセレクトM(バター使用、乳脂肪分50%の油脂)
- ★シャノンヨークCP(卵黄と乳脂肪を配合したコクのある加糖ファットスプレッド)
- ★エLEMENTFS(パンのおいしさを保持する冷凍生地用改良剤)

【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。

【サンドクリーム工程】

- 1) 調温したシャノンヨークCP★とカスタードクリームをミキサーボールに入れ、よくホイップする。(比重0.65位まで)

成形後の生地を、長期冷凍保管(1カ月程度)する場合は、冷凍生地用改良剤エLEMENTFS★をクロワッサン生地に使用することで、ボリューム低下を防げます。



Webレシピページはこちら。弊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しても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。