

冬の売場を華やかに演出する、楽しさや賑わいのあるイベントパンをご紹介します。子供も大人も家族みんなで楽しんで頂けます。

11~12月
クリスマス

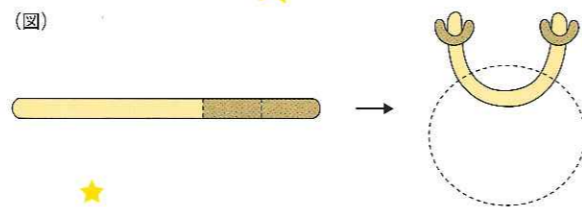
真っ赤なお鼻のトナカイさん~今夜は大忙し!

子供達にクリスマスプレゼントを届けるサンタさんの相棒「トナカイ」の顔を象りました。中身は粒々コーンの甘みが生きた、なめらかなコーンクリームです。角に散らしたエダムチーズで降り積もる雪をイメージ。真っ赤なお鼻が世の中を明るく照らす、年の瀬にぴったりの惣菜パンです。



RECIPE

- 調理パン生地 50g を顔部 (30g)・角部 (10g)・鼻部 (5g)・耳部 (5g) に分割する。
- 顔部にプチグルメ+勝たっぷり粒コーンクリーム 30g を包む。
- 角部を細長く伸ばし、3つに分けて図のように成形し、2の上部裏に付ける。
- 鼻部と2等分した耳部を、それぞれを丸めて3につける。
- ホイロ後、塗卵し、角にエダムチーズ 1g をふり、目の位置にグリーンピース 2粒、鼻にケチャップ 1g をトッピングし、焼成する。



1~2月
節分

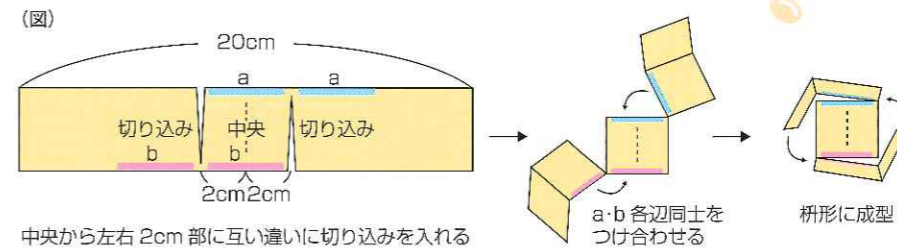
豆いっぱい! 幸せいっぱい! 福は内

節分の「豆まき」をイメージ! 柊型の生地に、大豆の風味豊かな豆乳クリームと3種類の豆を詰め、素朴で優しい味わいです。幸せいっぱいの福を呼び寄せる、そんな願いも込めました。

RECIPE

- リタードした菓子パン生地 (3mm厚) を 20cm×3cm (30g) にカットする。
- 図のように柊形にして型※1に入れる。
- ホイロ後、豆乳クリーム 15g を絞り、かのご豆※2 20g をトッピングして焼成する。
- 粗熱が取れたら、ナバージュ (市販品) 1g を塗布し、金箔をトッピングする。

(※1) 型サイズ…6cm×6cm、高さ 6cm
(※2) かのご豆…小豆:手亡豆:うぐいす豆=2:1:1 で混合したもの



12~2月
受験

紅白受かロール

頑張れ受験生 & 家族!
いちご風味の生地とホイップの紅白で縁起を担いだ受かロールのハッピースマイル♪
いちごとチーズにクッキーを合わせた洋菓子風のおいしさで、勉強の合い間にホッとひと息つきませんか?

RECIPE

- 白パン生地 3kg にとちおとめいちごシート LA 1枚を包み、3つ折り1回、2つ折り1回行う。
- 型※1に透明グラシンを敷き、伸ばしたクッキー生地※2 20gを底に敷く。
- 1の生地 (4mm厚) にピケローラーをかけて、20cm×3cmの帯状 (42g) にカットし、型に沿うように円状にする。
- ホイロ後、中央にSVチーズクリーム 15g を絞り、焼成 (上火 180℃、下火 205℃、12分) する。
- 粗熱が取れたら、ホイップ 13g を絞り、フラットチョコレート 1g で顔を描く。

(※1) 型サイズ…直径 9cm、高さ 3.5cm のシリコントレイ

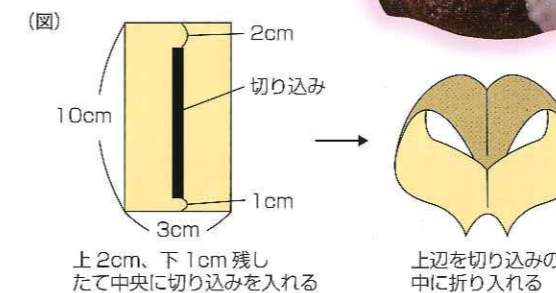
薄力粉		マーガリン	
薄	100	マー	25
砂	50	水	8
全	20		



1~2月
バレンタイン

仲良し♪ペアハート

ココアデニッシュ生地とクッキー生地に苺ジャムをトッピングし、3色のハートを重ねました。サクサクとした食感、ココアの香り、苺の甘酸っぱさのハーモニーが楽しめます。ピンクと白のチョコーティングでペアハートに仕上げました。



RECIPE

- ココアデニッシュ生地 (3.5mm厚) を 10cm×3cm (20g) にカットし、図のように成形する。
- ホイロ後、塗卵し、クッキー生地※1 15g を絞り、中央にフレッシュいちご TB-2 10g を口金※2 で絞り、焼成する。
- a. 粗熱が取れたら、RNフラットミルクホワイトチョコ 5g をつけ、アラザン 1g をトッピングする。
b. 粗熱が取れたら、フラット粒々いちご 2010 5g をつけ、刻んだピスタチオ 1g をトッピングする。

(※1) クッキー生地配合 (%)

薄力粉	80
アーモンドプードル	20
砂糖	50
全卵	25
マーガリン	50

(※2) 口金サイズ…13号

ラッピング例



使用商品	荷姿	賞味期限	特徴
プチグルメ+勝たっぷり粒コーンクリーム	500g×5×2	90日	十勝産スイートコーンをたっぷり使ったクリーミーなコーンクリームフィリング
とちおとめいちごシートLA	600g×10	57日	期間限定 国産とちおとめいちご果汁を使用した甘酸っぱい香りのピンク色のフラワーシート
SVチーズクリーム	1kg×6	67日	レモン風味が爽やかに香るレアチーズケーキ風味のフラワーペースト
フラットチョコレート	2kg×2	180日	カカオの風味とミルクのココアのバランスがとれたミルクチョコレート味のコーチング

使用商品	荷姿	賞味期限	特徴
豆乳クリーム	1kg×4×2	67日	冷蔵保存 なめらかであっさりとした豆乳味のフラワーペースト
フレッシュいちごTB-2	1kg×6	95日	酸味と甘みのバランスが良い焼成用いちごジャム
RNフラットミルクホワイトチョコ	2kg×2	180日	ミルク風味を生かしたホワイトチョコレートコーチング
フラット粒々いちご2010	2kg×2	180日	粒々のフリーズドライいちご入りの甘酸っぱく爽やかないちご味のチョコレートコーチング