ピーナッツフィリング

Product
使用商品のご紹介

ポシェット大粒ピーナッツサンド

賞味期限 75日
4月～10月 25℃以下 室温保存

ピーナッツの大きさに思わずびっくりする2つ割り粒入り。ピーナッツバターをふんだんに使用して風味豊かに仕上げました。
●荷姿：700g×4/絞り袋 ●用途：サンド

PO大粒ピーナッツチョコ

賞味期限 75日
4月～10月 25℃以下 室温保存

2つ割り粒ピーナッツを加えた食感豊かなサンド用チョコクリームです。ミルキーなチョコレートにコクのあるピーナッツバターを加えた親しみやすい味わいです。
●荷姿：700g×4/絞り袋 ●用途：サンド
チョコレート利用食品

甘くないピーナッツバター300g

賞味期限 365日
4月～10月 25℃以下 室温保存

食塩・砂糖不使用。まろやかで香ばしい味わいの甘くないピーナッツバターです。パンやスイーツはもちろん、惣菜のコクだし素材としてもお使いいただけます。
●荷姿：300g×12/剣先ピロー包装 ●用途：サンド・混合・トッピング

NEWフラットピーナッツチョコ

賞味期限 180日
4月～10月 25℃以下 室温保存

香ばしいピーナッツ味のチョコレートコーチング。
お好みのサイズに割ってお使いいただけます。
●荷姿：2kg×2/ダンボール箱
●用途：コーチング
チョコレート利用食品

ホイップピーナッツ極み

賞味期限 60日
冷蔵

ホイップクリームのようなふんわりとした口どけと、しっかりとした味わいを合わせもったピーナッツクリームです。
●荷姿：800g×4/ピロー包装
●用途：サンド

ピーナッツフィリング 商品ラインナップ

SVピークル

賞味期限 67日
30℃以下

ピーナッツバターを使用した、耐熱性のあるまろやかなピーナッツ味のフラワーペーストです。
●荷姿：1kg×6/剣先ピロー包装
●用途：サンド・包み込み・トッピング焼成

ポシェットプチピーナッツST

賞味期限 180日
4月～10月 25℃以下 室温保存

16割ピーナッツ粒入りで香ばしさと甘みのバランスが良いピーナッツクリームです。
●荷姿：800g×4/絞り袋
●用途：サンド

ポシェットプレミアムピーナッツ

賞味期限 180日
20℃以下

濃い味わいが特徴のピーナッツクリーム！焙煎度の異なる2種のピーナッツバターをブレンドしたクリームに16割ピーナッツを散りばめました。
●荷姿：800g×4/絞り袋 ●用途：サンド

ポシェット深煎りピーナッツ

賞味期限 75日
4月～10月 25℃以下 室温保存

深煎りピーナッツバターを使用したコク深い味わいのピーナッツクリームです。
●荷姿：700g×4/絞り袋
●用途：サンド
取扱い地域：東日本

ポシェットピーナッツLCB40

賞味期限 180日
4月～10月 25℃以下 室温保存

糖質40%カット(※)！ソントン初の低糖質ピーナッツスプレッド。ピーナッツの香ばしさを生かした、甘さ控えめな味わいのクリームです。(※)当社ポシェットプチピーナッツST比較
●荷姿：800g×4/絞り袋 ●用途：サンド

ピーナッツバター

賞味期限 180日
4月～10月 25℃以下 室温保存

ピーナッツ本来の香ばしさとコクを生かした、ソントンの原点でもある甘くないタイプのピーナッツバターです。
●荷姿：3.5kg・9kg/ダンボール箱
●用途：練り込み・混合・サンド・塗布

商品購入・サンプルご希望の方▶ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

ソントン株式会社
業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!
ソントンプロ で 検索
https://www.sonton.co.jp/pro/

リテール事業部 03-6386-7811
北海道営業所 011-751-1855
東北営業所 022-765-6281
東海支店 052-728-0500
関西支店 072-633-0112
中四国営業所 082-568-1550
九州支店 092-641-3771
ソントンホールディングス株式会社
マーケティング部 03-6386-7821

2021.06.01

SONTON SINCE 1946

Peanuts ピーナッツに夢中になるパンレシピ

ピーナッツのプロソントンがおくる

甘くないピーナッツバター300g使用

ピーナッツ香る棒棒鶏（バンバンジー）パン

全粒粉入りのピザ生地に、蒸し鶏と豆板醤、絞って使えるコクのあるピーナッツバターを合わせて焼き上げました。お手軽に、棒棒鶏風の味わいをお楽しみいただけます。

【作り方】

❶フロアタイム後、全粒粉ピザ生地(※)を50gに分割し丸め、トレーにのせて2時間以上冷蔵発酵させる。

❷①の生地を三角形に伸ばし、各辺を1㎝程空け、豆板醤2gを塗布する。その上に**甘くないピーナッツバター300g** 5gを線掛けし、更に蒸し鶏20gをのせる。

❸②で空けておいた各辺1㎝を折り返して土手を作り、白ごま・エダムチーズそれぞれ適量を全体に散らしスチーム焼成する。

❹お好みでパクチーやシソなどをトッピングし、ごま油適量で仕上げる。

(※)全粒粉ピザ生地 (%)

強力粉	80
薄力粉	10
全粒粉	10
イースト	2
上白糖	5
全卵	5
ショートニング	5
食塩	1.6
水	62

工程条件

ミキシング	L3M1
油脂	↓L2M3
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分
フロア条件	27℃75%
リタード	120分
焼成温度	上火210℃ 下火200℃
焼成時間	12分

PO大粒ピーナッツチョコ使用

大粒ピーナッツチョコデニッシュ

サクサクのココアデニッシュ生地に2つ割り粒ピーナッツを使用した食感豊かなチョコレートクリームをサンドしました。ピーナッツバターとチョコの濃厚さとデニッシュのサクサク食感を楽しめる一品です。

【作り方】

❶ココアデニッシュ生地(6㎜厚)を18㎝幅に伸ばし、3.5㎝(63g)毎にカットし、こんにゃく成形し、型(※)に入れる。

❷ホイロ後、焼成する(上火205℃/210℃、12分)。

❸冷めたら、**PO大粒ピーナッツチョコ**25gをサンドし、ドライフランボワーズ・粉糖それぞれ適量で仕上げる。

(※)型サイズ…19.9cm×3.5㎝、高さ3.9㎝

ポシェット大粒ピーナッツサンド使用

大粒ピーナッツのガレットサンド

菓子パン生地にガレット生地を被せて焼き上げ、2つ割り粒ピーナッツを使用したピーナッツクリームをサンドしました。ピーナッツの食感とガレットの香ばしさがバランス良い菓子パンです。

【作り方】

❶ロールした菓子パン生地40gにガレット生地(※1)25gを被せ、カードで5か所に跡をつけ、型(※2)に入れる。

❷ホイロ後、塗卵し焼成する(上火210℃/下火200℃、12分)。

❸冷めたら、**ポシェット大粒ピーナッツサンド**18gをサンドし、仕上げる。

(※2)型サイズ…19.9㎝×3.5㎝、高さ3.9㎝

(※1)ガレット生地配合 (g)

薄力粉	90
アーモンドプードル	10
上白糖	40
卵黄	20
無塩バター	70
ホイップクリーム	10
ベーキングパウダー	3
食塩	1.2

NEWフラットピーナッツチョコ使用

サクッとピーナッツクロッカン

サクサクのデニッシュ生地とクランベリーを型に入れて焼き上げ、ピーナッツコーチングで仕上げました。ピーナッツの香ばしさとクランベリーの酸味が相性抜群です！

【作り方】

❶ボウルに2cm角にカットしたデニッシュ生地(5㎜厚)を入れ、クランベリー(対生地12%)とグラニュー糖(対生地8%)を加え、混ぜる。

❷①を90gずつ型(※)に入れる。

❸ホイロ後、焼成する(上火190℃/下火205℃、16分)。

❹冷めたら、**NEWフラットピーナッツチョコ**5gを線掛けし、砕いたピスタチオ適量で仕上げる。

(※)型サイズ…底径6.5㎝、高さ4㎝

ホイップピーナッツ極み 使用

ピーナッツと抹茶のコロネ

抹茶を練り込んだソフトな菓子パン生地でコロネを焼き上げ、軽い食感で濃厚な風味のピーナッツクリームを注入しました。アクセントにチョコと、香ばしいローストピーナッツをプラスしました。

【作り方】

❶抹茶菓子パン生地(※)40gを棒状に伸ばし、コロネ型に巻き付けて天板に並べる。

❷ホイロ後、焼成する。

❸冷めたら、**ペレットチョコレート2K**8gを付け、ローストピーナッツ適量をトッピングする。

❹**ホイップピーナッツ極み**40gを注入し仕上げる。

使用商品…ペレットチョコレート2K(2kg)

(※)抹茶菓子パン生地 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
イースト	5
上白糖	10
全卵	8
マーガリン	10
食塩	1
ホイップクリーム	8
抹茶粉末	5
水	37

工程条件

ミキシング	L3M2
油脂	↓L3M5
捏上温度	26℃
フロアタイム	90分
パンチ後	30分
ベンチタイム	20分
ホイロ	35℃85%
ホイロ時間	45分
焼成温度	上火190℃ 下火190℃
焼成時間	10分