

パンマンぱんぱん(パン)

製作協力 / 小城製粉株式会社 のせ菓業 小城 吉輝

【生地】(ミニカップに生地四〇g 仕込み時 四八個分)

A	冷菓饅頭の素*1	一〇〇g
	グラニュー糖	一〇〇g
	サンマルト	一〇〇g
	トレハ	一〇〇g
	Pマンナン*2	一g
	グリシン	六g
B	水	八五〇g
	牛乳	八五〇g

*1...澱粉ミックス粉(小城製粉株式会社)
*2...こんにゃく芋の抽出物(小城製粉株式会社)

【カスタードクリーム】

A	全卵	四個
	卵黄	四個
B	グラニュー糖	二〇〇g
	トレハ	一〇〇g
	薄力粉	一〇〇g
	牛乳	六〇〇g
	クエン酸	〇・五g

【作り方】

〔生地〕

- ① Aを均一な状態になるまでよく合わせる。合わせたBを加えて混ぜ合わせる。
- ② 火にかけて混ぜながら沸騰させる。粗熱を取り、直ぐ仕上げに入る。
※生地を冷ましすぎると型に流せなくなるので注意。

〔カスタードクリーム〕

- ① Aを合わせ、Bを加えて混ぜ合わせる。
- ② 薄力粉を加え混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 裏ごしをし、火にかけて炊く。炊き上がったからクエン酸を加えて混ぜ合わせる。

〔仕上げ〕

生地をミニカップの半分程度まで流し、カスタードクリームを絞る。さらに生地を流す(冷凍保存可能)。
※カスタードクリーム、生地の順番に仕込む。さらにカスタードクリームは予め絞って冷凍しておく作業しやすい。

ワンポイント

冷やしておいしく、柔らかさや食感を安定的に調整できる生地の提案です。トレハを使うことで冷凍耐性を付与し、離水を抑えるとともに、すっきりとした甘味に調えます。カスタードにもトレハを使っています。炊きやすくなり、なめらかな状態に仕上がります。

