

# タプナード

## 【トレハ®の効果】

- ① アンチョビの生臭さをマスキングします。

## 【水溶性食物繊維ファイバリクサ®の効果】

- ① 食物繊維入りと表示できます。
- ② サクサクとした軽い食感になります。

## 【配合目安】

パイ生地:パイ生地の5%上乗せでファイバリクサを使用。

ペースト:全体の約8%上乗せでトレハ、ファイバリクサを使用。



## 材 料

### パイ生地

薄力粉	125g
強力粉	125g
ファイバリクサ®	28g
水	125g
バター	25g
塩	5g
粉砂糖	10g
折り込み用バター	150g

### タプナード アンチョビとオリーブのペースト

オリーブ(種なし)	50g
アンチョビ約3枚	25g
チーズ(すりおろしておく)	20g
ファイバリクサ®	10g
トレハ®	10g
塩	1g
オリーブオイル	10g

## 作り方

- ① 粉類を合わせてふるい、円状にして中心に溶かしたバター、水、塩、粉砂糖、ファイバリクサを合わせる。少しずつ粉を練りこんでゆき、一つにまとめる。
- ② ①を冷蔵庫で2時間程度休ませる。
- ③ 折り込み用バターを麺棒で叩いて厚さ1.5cm程の正方形に整える。
- ④ ②を伸ばして、③のバターを包みこみ、麺棒で縦長に伸ばす。途中で冷蔵庫で休ませながら、4つ折りを3回行う。



パイ生地の余りをねじってゴマ、チーズ等をふって焼くと、ゴマとチーズのスティックパイにもできます。

- ① すべての材料をフードプロセッサーもしくはミキサーにかけ、滑らかなペースト状になるまで整える。
- ② パイ生地を厚さ3mm 縦20cm 横25cmに伸ばし、表面にファイバリクサを塗布する。
- ③ タプナードを全面に薄く塗り、手前からロール上に巻く。
- ④ 巻き終わったら、冷凍し、5mmの厚さにカットし、渦巻きが上面にくるように天板の上に並べ、200℃のオーブンで約15分間焼成する。



ペーストだけ作り、クラッカー等に塗って食べることもできます。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」「ファイバリクサ」は日本における林原の登録商標です。