

フランボワーズ・オムレット



低糖度フランボワーズジャムを包んだ ふんわりチョコオムレット

ふんわり口溶けの良いチョコ風味の生地で、低糖度フランボワーズジャム（種入り）と卵の風味の効いたカスタード、ホイップクリームを包み込んだオムレットです。



年間商品として お勧めです

【材料名】

<生地> 15枚分

凍結加糖卵黄	167 g	27.4%
グラニュー糖(a)	73 g	12.0%
デリッシュカスター プレーン	50 g	8.2%
牛乳	70 g	11.5%
薄力粉	50 g	8.2%
ココア	18 g	3.0%
ベーキングパウダー	2 g	0.3%
卵白	120 g	19.7%
グラニュー糖(b)	60 g	9.8%
	610 g	100.0%

<シャンティ>

生クリーム	480 g	91.3%
グラニュー糖	38 g	7.2%
トリプルセック *1	8 g	1.5%
	526 g	100.0%

<フィリング> 1個分

デリッシュカスター プレーン	12 g
フランボワーズペパン	15 g

【製法】

<生地>

- ① 凍結加糖卵黄とグラニュー糖(a)を加温しホイップする。
- ② (比重0.45)
- ② デリッシュカスターと牛乳を混ぜ合わせ①と混ぜ合わせる。
- ③ ふるった薄力粉、ココア、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- ④ 卵白、グラニュー糖(b)でメレンゲを作り③と混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板にロール紙を敷き、生地をφ12cmに絞り(40g)焼成する。

最終比重：0.37

焼成：

上火：175℃/下火：160℃ 18分
(2枚天板/下天に少量の湯を入れ焼成する)

【組み立て】

- ① 生地の上にシャンティを絞る。(20g)
- ② その上にデリッシュカスターを縦長に絞る。
- ③ その上にフランボワーズペパンを絞る。
- ④ 最後にシャンティを縦長に絞り包み込む。(13g)

シャンティ
デリッシュカスター
フランボワーズペパン



*1：トニー・バー洋酒貿易

タカ食品

フランボワーズペパン
1Kg×10 (種入り低糖度ジャム)

デリッシュカスター プレーン
2.5Kg×4 (カスタードベース)

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019