

Pain au chocolat

パンオショコラ

[パンオショコラの成形]

クロワッサン生地を層が見えるように折り込み、最終3mm横7cm縦13cmにカット。パンオショコラ2本を入れる。



チョコレートとアーモンドの相性抜群



アーモンド・ブリーズが骨格を作っている



アーモンドをカリッと食べるイメージにあわせ表面をパリッと

モニター募集中! 詳しくは 00P

アーモンド・ブリーズ 無糖

カリフォルニア契約農園アーモンド使用のアーモンドミルク。無糖ですっきりとした味わい



アーモンド・ブリーズバリスタブレンドで作ったラテの試飲

エスタージュに来店したお客様にアーモンド・ブリーズバリスタブレンドで作ったラテの試飲をしていただきました。



アーモンド・ブリーズバリスタブレンド

カリフォルニア契約農園アーモンド使用のアーモンドミルク。エスプレッソと合わせてOK。クリーミーな口当たりの泡立ちでラテやカプチーノを引き立てます



30代男性

アーモンドの皮の渋みを感じず、あっさりしていて飲みやすい。



30代女性

アーモンドミルクになじみがなかったけど、思ったほど濃くないです。このラテはパンとの相性もばっちり。



30代女性

アーモンド感が強すぎるわけではなく、程よくラテと合わさっていて飲みやすいですね。

Croissant

クロワッサン



[クロワッサンの成形]

幅出し28cm最終3mm
底辺10cm高さ26cmにカット

[配合]

北海道産フランスパン用準強力粉 … 30%
春よ恋 … 70%
グラニュー糖 … 12%
塩 … 2%
冷蔵・冷凍製法向け改良剤 … 0.5%
生イースト … 4%
ルヴァンリキッド … 10%
発酵バター … 10%
アーモンド・ブリーズ(無糖) … 50%

[折り込み用]

発酵シートバター … 500g

[工程]

・生地16℃上げですぐに急冷。
・折り込み3つ折り3回
・折り生地1600g+上生地500g
※上生地はバターが織り込まれていない生地で作っている。上生地があることで表面がパリッとする。
・焼成後、シロップで仕上げ

パンにもコーヒーにも合う
アーモンドミルク

クロワッサンにアーモンド・ブリーズ(無糖)を使用すると、生地の骨格がしっかりして層が美しく形成されます。バターの風味を引き立てつつ、油っぽさが抑えられて、すっきりした口あたりで軽やかな味わいになります。アーモンドをローストしたような香りと小麦の香りが調和して奥行きのある香りになります。小麦の風味を邪魔せず引き立ててくれるので、バゲットやカンパーニュなどのハード系や、ブリオッシュや焼き菓子にも生かされます。既存の配合の水をアーモンド・ブリーズに置き換えるだけで使えるので手軽です。冷蔵不要で常温保存で管理できます。アーモンド・ブリーズバリスタブレンドはコーヒーとの相性が抜群です。コーヒーの焙煎の香りとアーモンドの香ばしさが心地よく調和します。甘さが控えめでコーヒー本来の味わいを邪魔しません。きめ細やかな泡立ちでミルクフォームが作れるのでラテに最適です。また通常のミルクのような乳脂肪の重さがないのですっきり飲めるうえ、コクも感じられます。

吸水を置き換えるだけで手軽
生地**の骨格をつくるアーモンドミルク**
エスタージュのオーナーシェフの五十嵐聡太さんにアーモンド・ブリーズを活用したパンとラテについてお話を伺いました。

パンにもコーヒーにも合う
アーモンドミルク



エスタージュ オーナーシェフ
五十嵐 聡太さん

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME カゴメ株式会社

東京本社 飲料企画部 TEL:03-5623-8501
<https://www.kagome.co.jp/>



ブランドサイトはこちら!