

Sandwich au beurre à la menthe



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材

ハーブ
山真産業株式会社・花びら舎

2023
Summer



— ミントのオープンバターサンド —

ミントのバタークリームとレモン。すっきりした味わいで満足感もあるスイーツです。

配合

※12個分

バタークリーム※…………… 300g
フレッシュミント・プラス (4.4%) …… 15g
トランパドライレモン G (タカ食品) …… 25g

DI 冷凍クッキー生地 ココア …… 12枚

※バタークリーム

無塩バター…………… 100g
ショートニング…………… 100g
卵白…………… 80g
グラニュー糖…………… 8g
◆水…………… 30g
◆グラニュー糖…………… 80g

作り方

- ① <バタークリームを作る>無塩バター、ショートニングを室温に戻し、泡立て器でクリーム状にしておく。
- ② 鍋の中に◆水、◆グラニュー糖を入れて117℃まで煮詰める。
- ③ 卵白とグラニュー糖を入れて泡立て、②をボウルの淵から少しずつ流し入れる。
- ④ 加え終わったら高速回転で冷めるまでしっかりと立てる。
- ⑤ ④に①を加えなめらかな状態になるように混ぜる。
- ⑥ フレッシュミント・プラス、トランパドライレモン G を加え混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥をセルクルに絞り、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧ <クッキーを焼成する。>DI 冷凍クッキー生地を160℃に予熱したオーブンで22～26分焼成する。
- ⑨ 粗熱のとれた⑧に⑦を乗せる。

使用原材料

DI 冷凍 クッキー生地 ココア

ココアの香りが口の中いっぱい広がる素朴な味わい。

カット済みなので、冷凍のまま並べて焼くだけです。焼き上がり後サイズ 4.5 ~ 5.0cm。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、ココア、卵黄（卵を含む）、ショートニング／香料

原産国：日本

荷 姿：225 枚 × 1C/S

他シリーズ

プレーン

紅茶

ピスタチオ

アーモンド

抹茶



山真産業 フレッシュミント・プラス



ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。

ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天／クチナシ色素、増粘多糖類

原産国：日本

原料原産地：日本（ミント葉）、オーストラリア（ミント抽出物）

荷 姿：100g × 15 袋 × 2 合、500g × 20 袋

ハーブ
桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山真産業株式会社・花びら舎 