全粒粉パイ

2021/4/1

製品特徴

小麦粉の半分を全粒粉に置き換えることで、パイの香ばしさが引き立ちます。サクサクのパイの中にプチプチとした全粒粉を感じられる、心地よい食感です。

配合

原材料	NP	g	備考
RH全粒粉	●	50	
アンシャンテ	●	50	
無塩バター		5	
全卵		10	
塩		1	
水		50	
無塩バター		80	

工程

生地製法　　ビーター使用

①小麦粉と柔らかくしたバターを合わせる

②全卵、塩、水を加えてミキシングする

低速4～5分

③生地をまとめて、冷蔵庫で1時間休ませる

④シート状にしたバターを折り込む

途中30分ずつ生地を休ませながら、3つ折り4回まで

最終厚み3mm

⑤最後の折り込みの時にグラニュー糖をまぶしながら折り込む。成型後1cm厚に切り、グラニュー糖をつけて焼成。

焼成時間　上火190℃　下火200℃

焼成時間　　17分

ワンポイントアドバイス

株式会社ニップン
西部技術センター