



# Tesoro

テゾーロ

株式会社 増田製粉所

本 社：神戸市長田区梅ヶ香町 1-1-10 TEL 078-681-6701 (代表)

東京支店：東京都中央区日本橋小網町 16-15 神明日本橋ビル 2F TEL 03-3666-5700

# テゾーロのコンセプト

テゾーロとは「宝物」という意味。小麦粉の「宝物」とは風味と食感！

小麦粉の風味と、口溶けの良い食感を実現する為に

- ☆ イタリアの小麦粉を研究し、当社の製粉技術を駆使し、粒度を最大限粗く挽くことで、サクサクした口溶けの良い食感を実現しました。
- ☆ 国内産小麦をブレンドし、幅広く挽くことで、小麦粉本来の素朴な風味を生み出しています。

イタリアパンに見られるヒキのない、軽い食感を求める商品に最適です。

パイやシュークラスト、バターケーキなど、焼き菓子類にも広くご使用いただけます。

## 参考成分値

灰 分 : 0.55

粗蛋白 : 11.5



## 商品レシピ

### ◆シャバッタ・トラディッツィオナーレ

(配合)	
テゾーロ	100 %
インスタントイースト	1.3
生地改良剤	0.2
モルトエキス	0.3
ブドウ糖	0.5
食塩	2
加工胚芽	1.2
水	72

※配合中の「加工胚芽」は弊社にて取り扱っています。

素朴な直焼きパンです。

オリーブオイルをパンに染み込ませて食べると、よりいっそう風味が引き立ちます。

また、サンドイッチにしても美味しくいただけます。



(工程)	
ミキシング	低速3分高速4分 (縦型ミキサー)
捏上温度	26℃
フロアタイム	90分
分割・成型	スケッパーなどで、矩形に切り、直ちに布取りしてホイロに入れる。
ホイロ	33℃/75% 30~45分
焼成	240℃ 約25分 窯入れ後スチームを入れ、残り10分時点で、ダンパーを開ける。



### ◆フォカッチャ

(配合)	
テゾーロ	100 %
インスタントイースト	1
生地改良剤	0.2
モルトエキス	0.5
食塩	2.4
脱脂粉乳	2
加工胚芽	1.2
オリーブオイル	8
水	68



(工程)	
ミキシング	低速3分 中速5分 高速1分 (縦型ミキサー)
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分 1200gに分割して軽くまとめて、フロアタイムをとる
成型	6取り天板の大きさに延ばして敷く。
ホイロ	33℃/75% 約40分
窯前処理	指などで上面に窪みをつけ、オリーブの実などをトッピングする。最後にオリーブオイルをたっぷり振りかける。
焼成	230℃ 約30分

イタリアの代表的なパンです。

イタリア料理との相性は抜群です。

軽くトーストして、召し上がっていただくのもお勧めです。

## ◆ガレット

### (配合)

バター	100	%
テゾーロ	100	
食塩	1	
膨張剤	0.6	
粉糖	60	
卵黄	20	
生クリーム	20	



### (工程)

- ・粉糖までの材料を一緒にして合わせる。
- ・卵黄を加え混合する。
- ・生クリームを加え混合する。
- ・冷蔵庫で休ませる。(オーバーナイト)
- ・シーティングしやすい硬さに捏ね直し、約8mmの厚さに伸ばす。
- ・直径4cmの円形の抜き型で抜き、天板に並べる。
- ・卵黄を塗り、フォークなどで模様を描いた後同じ径のセルクルをかぶせ20分焼成。(180℃)
- ・その後セルクルを取り除いて、更に10分焼成。

サククリとした食感と、濃厚な味と香ばしさが特長です。

## ◆マドレーヌ

### (配合)

ローマッセ	30	%
液糖	30	
全卵	120	
上白糖	100	
テゾーロ	100	
膨張剤	3	
溶かしバター	80	
生クリーム	60	



### (工程) (ピーター使用)

- ・軟らかくしたローマッセを液糖でのばす。
- ・全卵を徐々に加え、更に上白糖を加えて混合する。
- ・テゾーロ、膨張剤を一緒にして篩ったものを加える。
- ・バターと生クリームを一緒にして湯煎にかけ、十分に溶かし均一にしたもの(80℃)を徐々に加える。
- ・20分程度休ませて、型に絞る。
- ・上火210℃/下火150℃で約10分焼成する。

ふんわりとしていながら、しっとりとした口溶けの良い食感に焼きあがります。