

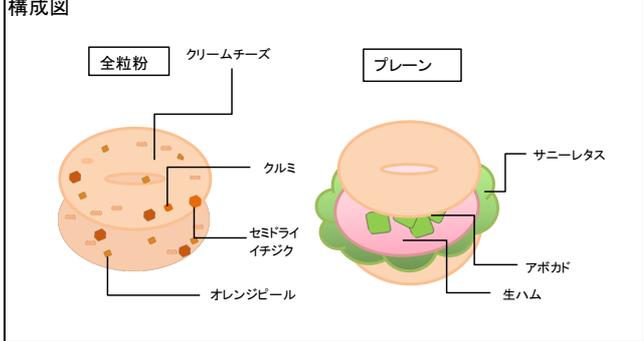
製菓・製パン・ショコラ科 卒業制作レシピ

4班 商品担当者:西田 佐々木

学科卒業制作テーマ 製菓・製パン・ショコラ・和菓子のオリジナルレシピの考案～テイクアウト・ネット通販に対応できる商品開発～

グループテーマ 30～40代のリッチな女性の自分へのご褒美

商品名 bagel sandwich



コンセプトとの関連性
30～40代のリッチな女性の休日のランチにぴったりなサンドイッチ。

商品のポイント
サンドするためにふわふわな触感を意識しました。
写真映えもばっちりです。

原価 162.9円 売価(原価率40%) 410円

食材名	分量	原価	作り方
【ベーグル生地】			(プレーン生地)
【(プレーン)】			1. イーストを水に溶く
・春上恋	277	102.6	2. 粉類を全て混ぜ、1に入れる。
・さらさら特	138	47.6	3. グルテンがしっかり出るまで捏ねる。
・水	218		4. 1時発酵 1時間
・塩	7.5	0.6	5. 分割(55g)しベンチタイム(20m)。
・生イースト	7.2	3.6	6. 15センチほどの棒にし、リング状にする。
・素焚糖	25	20.5	7. ホイロ(37℃ 85%)で30分休ませる。
			8. 90℃くらいのモルト水で45秒ゆでた後、氷水で2.3分冷やす。
【全粒粉】			9. シルパンを引いた鉄板にのせ上230、下210、10分で焼成。
・春上恋	290.5	107.6	
・さらさら特	83	28.6	(全粒粉生地)
・全粒粉強力粉	41.5	26	1. イーストを水に溶く
・水	218		2. 粉類を全て混ぜ、1に入れる。
・塩	7.5	0.6	3. グルテンがしっかり出るまで捏ねる。
・生イースト	7.2	3.6	4. オレンジピールを混ぜ込む
・素焚糖	25	20.5	5. 1時発酵 1時間
・セミドライイチジク	40	81.6	6. 分割(55g)しベンチタイム(20m)。
・クルミ	40	75.6	7. 15センチほどの棒にし、平たく潰してクリームチーズ、クルミ、イチジクを乗せて巻き、リング状にする。
・オレンジピール	40	113.3	8. ホイロ(37℃ 85%)で30分休ませる。
・クリームチーズ	110	252.1	9. 90℃くらいのモルト水で45秒ゆでた後、氷水で2.3分冷やす。
			10. シルパンを引いた鉄板にのせ上230、下210、10分で焼成。
【具材】			(仕上げ)
・バルメザン薄削り	110	275	
・生ハム	11	206.25	1. アボカドを1cm角に切り、マヨネーズ、ブラックペッパー、塩、バルメザン薄削りを混ぜる。
・アボカド	200	380	2. サニーレタス→生ハム→アボカドの順番でサンドする。
・サニーレタス	45	17.25	
・ブラックペッパー	2.4	10.8	
・マヨネーズ	20	17.8	
・塩	2.4	0.19	