

機能性素材を
使用した
あんどうなつ
3趣

◆制作／酒井哲治

◆協力／菓子遍路 一哲
(東京・墨田区)



P&B Oil入り
和風どうなつ
(仮称)

P&B Oilの使用目的

正式には『Pâtisserie & Boulangerie Oil』と言われる、機能性成分を豊富に含んだ製菓・製パン用のこめ油（詳しくは2019年10月号「素材の履歴書⑩」60ページ参照）だ。

今回は、酸化を極力抑え、風味よく軽い仕上がりにすること、また、時間が経っても製品がべとつかずにしっとり感を持続できることを目的に、生地に練り込むとともに揚げ油として使用した。

【問い合わせ先】 築野食品工業株式会社 ☎ 0120 (818) 094

●生地配量

① 液卵	130g
① グラニュー糖	180g
② P & B Oil	60g
③ 溶かしバター（無塩）	30g
③ バニラオイル	適量
④ 牛乳	90g
⑤ 小麦粉	410g
B P	20g
●小豆渡し餡配量	
小豆渡し生餡	1000g
グラニュー糖	650g

他に、P & B Oil、泣かない粉糖と黄奈粉を適量混合したものを用意する。

▼泣かない粉糖（NSP Toppin g Sugar）は徳倉抜い。

◆製法工程（画像参照）

① 液卵にグラニュー糖を加えて混ぜ合わせる。



② この中にP & B Oilを混合する。



③ 続けて、溶かしバター、バニラオイルを加合する。



葛を見つめて一四〇余年
日本の美味しさと
心を伝えていきたい

吉野本葛
天極堂

稀品山城
上品製野城
古極持吉葛
わらび粉

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社
井上天極堂
ISO9001取得（本社・橿原工場）

●本社
〒639-2251
奈良県御所市戸毛107番地
TEL 0745 (67) 1665 FAX 0745 (67) 0688

●橿原工場（営業部）
〒634-0833
奈良県橿原市忌部町321番地
TEL 0744 (20) 2601 FAX 0744 (20) 2521