

ウィークリーニュースレター23号 2021

＜鯛焼きふわふわミックスRJ-260のご紹介＞

先週ご紹介したサンドする鯛焼きミックスのご紹介です。まず通常の鯛焼きミックスとの違いは糖度。仕様書を確認すると小麦粉の次に「砂糖」という表記があります。そしてコーンフラワー、でん粉が続きます。一般的な鯛焼きミックスには無い成分が含まれているのがわかります。そしてその生地を作るレシピも個性的でした。

注目すべきポイントは油の量です。かなり入れます。この油と卵の量がサンドする生地にはポイントです。そのため仕上がりも普通の鯛焼きよりも油分が多く、手に取るとしっとり手に油が付きます。フィナンシェやマドレーヌのような仕上がりが近いと思います。油は今回はサラダ油で作りましたがこだわるのであればバターを入れると香りが一気に洋菓子になると思います。その分原価は上がってしまいますが。

鯛焼きふわふわミックス RJ-260レシピ

ミックス粉	1kg
水	600g
卵	500g (卵10個)
油	300g

＜実際に焼いてみた＞



鯛焼きは左右があるのでそれぞれ右側と左側で焼きます。大判焼きはその場で反対面を焼きます。

サンドでも生地だけを両面焼くようにしてください。焼き上げた生地は粗熱を取ります。

＜生地だけの感想＞

仕上がりはしっとりしています。洋風な香りもするので洋菓子として扱うと良いと思います。ただ油が手につくほどなので300gでなく200g、または150gにして卵の量を増やしても良いかもしれません。試作翌日の生地の状態は若干パサツキが出てきました。大量の油と卵で一般的な鯛焼きの皮よりも保水性が高く固くなりにくいのですが一晩冷蔵庫に入れておくと劣化が見えやすくなってきます。ただ味も香りも普通の鯛焼きではないのでお客様には差別化できると思います。

1kgのミックス粉に対して鯛焼きで30個～34個分。大判焼きだと40個前後がトレ数の目安です。粉の価格は10kg袋で5460円。卵が10個で208円。これにサラダ油300g(370円)が入ります。1個あたりの計算をすると鯛焼きの生地が37円(税別)。大判焼きの生地が28円です。一般的な鯛焼きや大判焼きの生地と比較すると倍近くあがります。それだけ商品としてのクオリティが高い粉だと思いました。

今週は思った以上に粉について書き込んでしまいました。次週のニュースレターではサンドした商品をご紹介致します。原価含めてご紹介できると思います。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー



キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ