

ウィークリーニュースレター25号 2021

<鯛焼きふわふわミックスで作るサンドの試作其の2>

先週につづき今週は実際にサンドした試作のご紹介です。今回サンドするアイテムは以下のとおりです。
田中食品興行所)クッキー&ビスケット入クリーム 750g/4(3kg) 1kg@870円 1c/s 2610円
田中食品工業所)プチール北海道練乳ソフトR 900g/4(3.6kg)1kg@820円 1c/s 2952円
日世)フローズンホイップ 1L @400円 バラだし可
ケンコーマヨネーズ)明太子とポテトのサラダ 1kg/6 1kg@1010円 1c/s 6060円
ケンコーマヨネーズ)ツナサラダポテト 1kg/6 1kg@1360円 1c/s 8160円
ケンコーマヨネーズ)グッドテイスト卵サラダ 1kg/6 1kg@ 930円 1c/s 5580円
その他→ハム、いちご、ブルーベリー、甘栗 会社近くのスーパーで購入



ハム+ツナポテト



ハム+明太ポテト



ハム+ポテトサラダ



ハム+卵サラダ

今回は大判焼きの生地でサンドしてみました。ハムとの相性がよくバーガー感覚な盛り付けで写真を撮影。味はどれも高評価です。ポテトサラダはスーパーの惣菜売り場のを使用しています。

<耐油でない商品をサンドする>

最後にサンドしたのが「クッキー&ビスケットクリーム」と「練乳ソフト」です。普段耐熱で使えない商品もサンドなら使えます。メニューの幅が広がると思います。

クッキー&ビスケットクリームはハーゲンダッツでも定番のあの味を再現した味わいでした。クッキーのザクザク感と濃厚な甘さが生地と合っていました。写真の量は110gとかなりのボリュームに仕上げましたが量が多すぎました(笑)もっと少なくサンドしても良いと思います。

練乳クリームはヤマザキパンのナイススティックのようなクリームをイメージして今しがた少し違いました。濃厚なカスタードクリームの印象です。甘さも強めなのでここまでの量を入れなくても良かったと思います。



3週に渡りサンドの試作を報告しました。この皮は粗熱を取り、冷ましたほうが美味しい生地です。熱々の焼きたて鯛焼きや大判焼きの需要が減る夏には向いていると感じたのでご紹介しました。試食した人の感想は「ワッフル感がある」「ホイップとの相性が最高!」「あんバターは定番で◎」「保水性が高く時間が立っても固くなりにくい」「甘いものも惣菜系もどちらでもイケる」などありました。かなりの好評な試作会となりました。



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

