



サガミハム



日本パン-ディネ-ター-協会

コラボレーション企画

Basil Bread

人気のパン3種を
爽やかな風味のバジルペーストでアレンジ!

バジルソースを使った
ベーカリー
「レシピ」
みんなが大好きな味

バジル明太フランス

Baguette - Basil Mentaiko

バジル ポテト フランス

Baguette - Basil Potato

塩パン バジル

Salted Bread - Basil

バジルパン
3種

使用したのは
こちらの商品



バジルペースト

色鮮やかで香り豊かなバジルソースです。
ペースト状で、塗るときに使いやすくベーカリーに最適です。

荷姿：320g × 6本 × 3合

原材料：●バジル ●植物油脂 ●プロセスチーズ ●にんにく ●ナチュラルチーズ ●食塩
●チーズ加工品 ●砂糖 ●松の実 / 酸味料 (一部に乳製品含む)

アレルギー物質 乳成分

レシピ詳細は裏面をご覧ください ▶

Ingredients

バジル明太 フランス



つくりかた

1. フランスパン生地を110gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ベンチタイム後、バゲット成形する。
3. ホイロ後クーブを入れ、12分焼成する。
4. 焼成したものに切り込みを入れて、切り口と上部に明太ソースを塗り、バジルペーストを絞る。
5. 残り6分焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 50分 焼成温度 240℃ / 220℃ (スチームあり) 焼成時間 12分 (+6分)
(仕上げ焼き180℃/190℃)

明太ペースト材料		(g)
○明太ソース		75
○無塩バター		50
○マヨネーズ		75

人気の明太フランスとバジルの最高の組み合わせ!バジルの香りが食欲をそそります。1本で2種類の美味しさを楽しめ、お得で美味しい一品です。

材料		(g)
○フランスパン生地		110
●バジルペースト*		4
○明太ペースト		15

Basil Bread Recipe

バジルポテト フランス



つくりかた

1. フランスパン生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ベンチタイム後、バジルポテトサラダをのせて包餡する。
3. ホイロ後十字にハサミでカットし、バジルペーストを絞り、チーズとパセリを散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 50分 焼成温度 240℃ / 220℃ (スチームあり) 焼成時間 10分

バジルポテトサラダ材料		(g)
○ポテトサラダ		100
●バジルペースト*		10

バジル風味のポテトサラダをフランスパン生地で包み、その上にバジルペーストとチーズをプラスし、香り豊かに焼き上げました。バジルソースのコクとポテトサラダの酸味が癖になる美味しさです。

材料		(g)
○フランスパン生地		55
●バジルペースト*		3
○バジルポテトサラダ		30
○シュレッドチーズ		5
●フローズンイタリアンパセリ 250g*		0.1

塩パンバジル



つくりかた

1. ミルクパン生地を仕込み、発酵をとる。
2. 発酵後の生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
3. ベンチタイム後、三角に伸ばした生地にバジルペーストを塗り、無塩バターを包みながらバターロール成形にしてホイロをとる。
4. ホイロ後、岩塩を散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75% ホイロ時間 60分 焼成温度 210℃ / 180℃ 焼成時間 10分

ソフトな生地に美味しいジェノベーゼソースとバターがしみ込んだ、香り豊かな新しい塩パンです!

材料		(g)
○ミルクパン生地		55
○無塩バター		5
●バジルペースト*		3
○岩塩		0.1

* 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。