

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル

OYC BAKERY STYLE

季節限定
AUTUMN

フラワーペースト



秋の焼き栗モンブラン



モンブランのような味わい

焼き栗ペーストを使用したモンブランのようなクリームです。洋酒を効かせ上品な味わいに仕上げました。

国産の焼き栗ペーストを使用

主役の栗は国産の焼き栗ペーストを使用しました。焼き栗のほっくりとした甘く香ばしい風味が広がります。



【商品名】 秋の焼き栗モンブラン

【名称】 フラワーペースト

【使用食品への食品添加物表示例】 加工澱粉、グリシン、香料、カラメル色素、保存料（ソルビン酸K）、酸味料、増粘多糖類

【アレルギー表示（府令7品目）】 卵・乳成分

【保存方法】 2～8℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前60日

【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

May 2022

秋の焼き栗モンブランのこだわり



モンブランのような味わい

焼き栗ペーストを使用したモンブランのようなクリームです。
洋酒を効かせ、上品な味わいに仕上げました。



国産の焼き栗ペーストを使用

主役の栗は、国産の焼き栗ペーストを使用しました。
北海道産の濃縮乳とあわせることで、より焼き栗のほっくりとした
甘く香ばしい風味が広がります。



独自製法によるなめらかな口当たり

独自製法により、なめらかな口当たりのクリームに仕上げました。
トッピングやサンドでの生食用途はもちろん、
包あんなどの焼き込み用途としてもご活用ください。

— 消費者の声 —

Q. 栗を使ったスイーツやメニューの中で
あなたが好きなものはどれですか？（上位5項目）

- 1 **モンブラン**
- 2 栗きんとん
- 3 栗ごはん
- 4 栗ようかん
- 5 タルト

調査運営：オリエンタル酵母工業株式会社
調査対象者：20歳以上男女 サンプル数：1103名
調査期間：2019年12月 調査方法：インターネット調査

RECIPE

カシスモンブランデニッシュ

サクサクと焼き上げたデニッシュ生地に**秋の焼き栗モンブラン**をトッピングしました。カシスチーズクリームの程よい酸味がモンブランクリームの味わいを引き立て、秋のひとつときにうれしいご褒美パンです。



配合

小麦粉（リスドオル）	80%
小麦粉（フラワー）	20
イースト（LT-3）●	5
パン品質改良剤	
（ユーロベイクLS）●	0.3
上白糖	12
油脂（CBフランスフリー）●	10
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
モルトエキス	
（モルトエース20）●	0.3
発酵風味液（極旨）●	2
水	37
【対生地】	
ロールイン油脂	35

工程

油脂
ミキシング：↓L4M3H1分
捏上温度：21℃
フロア時間：30分
大分割：2kg
リタード条件：0℃/15～20時間
ロールイン：ロールイン油脂700g
3つ折り3回
厚さ：2.3mm
分割重量：45g
成型：10×10cm、とよ型使用
ホイロ時間：55分
ホイロ条件：32℃/75%RH
焼成時間：22分
焼成温度：①190℃/②210℃
仕上げ：カシスチーズクリーム※ 15g
秋の焼き栗モンブラン● 50g
天津甘栗 1個、
粉糖、チャービル、チョコ線掛け 適宜

●は当社製品です。

※カシスチーズクリーム
カシスジャム：クリームチーズ=1：3の割合で混合したもの

いがぐりパン

白と茶色の生地に**秋の焼き栗モンブラン**を包んだ、見た目も秋らしい
いがぐりパンです。いがに見立てたココナッツリングの食感や香ばし
い味わいがモンブランクリームのアクセントに。



配合

【中種】	
小麦粉（カメリヤ）	70%
イースト（VF）●	3
パン品質改良剤（モアブルーS）●	0.1
ぶどう糖	3
全卵	10
本格パン種	
（パネトーネ種Vecchio）●	5
水	30
【本捏】	
小麦粉（カメリヤ）	30
砂糖	12
油脂（CBフランスフリー）●	15
食塩	1.5
脱脂粉乳	5
濃縮乳	15
水	※

※白生地（%）
水 12

※ココア生地（%）
ココアパウダー 3
ブラックココアパウダー 0.5
水 16

●は当社製品です。

工程

【中種】
ミキシング：L2M2分
捏上温度：26℃
発酵条件：28℃/2時間
【本捏】
油脂
ミキシング：L2M5H1↓M4H2分
捏上温度：27℃
フロアタイム：20分
分割重量：白生地20g、ココア生地20g
ベンチタイム：20分
成型：白生地とココア生地をそれぞれ伸ばし、
外にココア生地、うちに白生地を重ねて
秋の焼き栗モンブラン● 35g包あん（丸型）
上部を十字カット
ホイロ時間：50分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：15分
焼成温度：①180℃/②190℃
仕上げ：ローストココナッツリングと
ココナッツリング少量を適宜、焼き栗 1個



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929 <https://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター
東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1110 FAX:(03)3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
TEL:(06)6384-1224 FAX:(06)6338-4773