

# ばんは流『あんずあん』活用例

## 活用例1 「メロンパン風あんずあんぱん」



「あんずあん」のほのかな酸味とカスタードクリームの優しい甘みの相性は想像以上です！クッキー生地で外サクサク、クリームで中柔らかさの食感も◎。柔らかめのクリームは包む分量ずつ絞り分け、冷凍庫で凍らせ固めてから包むと作業効率がUPします！（写真では凍らせていません）

| 【あんパン10個分】 |      |
|------------|------|
| (菓子パン生地)   |      |
| 強力粉        | 220g |
| 薄力粉        | 45g  |
| 上白糖        | 25g  |
| 塩          | 3g   |
| ドライイースト    | 3g   |
| 牛乳         | 180g |
| バター        | 30g  |
| (クッキー生地)   |      |
| バター        | 20g  |
| 上白糖        | 90g  |
| 全卵         | 1個   |
| 牛乳         | 20g  |
| 薄力粉        | 220g |
| 菓子パン生地     | 38g  |
| 餡          | 13g  |
| クリーム       | 15g  |
| クッキー生地     | 38g  |

## 活用例2 「小粒あんパン」



平に延ばしたレーズンパン生地に「あんずあん」を棒状にして乗せ巻き込み、スケッパーで端から小口に切って焼くだけです。これ美味しいんです！！7～8個程度を見栄えの良い小さな紙袋に入れて販売して頂きたいそんなあんパンの出来上がりです。

## 活用例3 「ミニあん食パン」



あんずは4月頃に白色や淡い紅色の花を咲かせ、6月下旬頃から実の収穫を迎えます。上品な甘みと爽やかな酸味を味わう事の出来る「あんずあん」をミニあん食パンにして焼き上げるとドライフルーツや缶詰では出ず事の出来ないボディー感を持った商品の完成です。