



正しい「つぶジャム」の使い方

つぶジャムは日本で生まれた新しい製パン製菓材料で天然素材からできたアイデア商材です。
(いろいろな国へ輸出しています)
使い方をしっかり理解して楽しいパンづくりをしましょう。

- ①必ず生地に包み込むこと!!
- ②最低10分以上加熱焼成等すること!!

自動パン焼き機を使用する場合

テフロン加工を傷つけたり回転羽根(アーム)と容器の間につぶジャムが挟まったりしてそれを解除する場合に手や指をはさんでケガする場合があります。
必ず、一旦生地を取り出して手で混合して下さい。

トッピングは絶対だめ!! ここ重要です。

マフィン生地などの上につぶジャムをトッピングしないで下さい。乾燥焼きされてキャラメル状になり歯にくっつくような食感になります。必ず生地の中に隠して下さい。皆さんよく間違えて連絡してきます。

ベーキングパウダー(BP) 注意

つぶジャムのブルーベリーは着色料を一切使用しておりません。ブルーベリーの鮮やかな紫色はアントシアニンと言う成分から出来ており、BPと反応して汚い色に変色していきます。食べても問題はありませんが...

裏ワザ!!

解消方法としてはブルーベリー専用のBPを使用するか、レモン果汁などを加えて生地をやや酸性に傾けることです。マフィン、パウンドケーキ、蒸しケーキ等を作る場合はご注意ください

ブルーベリー以外のつぶジャムは心配いりません。

つぶジャムは生地に分散して混合して下さい。

餡やクリームのようにひとかたまりにしてつぶジャムを生地に包み込むと、焼成後もきれいにジャム化してくれません。必ず生地から発生する蒸気が均一につぶジャムへ届くように分散させて混合して下さい。

ごめんなさい その舌

クッキー、ホットケーキ、ドーナツには不向きです。

残念ながらこれらの商品には向いていません。理由はいずれも加熱時間が短く、また生地の水分量も少ないからです。現在、これらにも使用できるつぶジャムを開発中です。どうしてもの方は焼成後に冷蔵保管・レンジアツで試して下さい。

ごめんなさい その口

シフォンケーキやスポンジには不向きです。

生地の比重が軽い為、焼成している時に沈んでしまいます。また水分が少なくジャム化しにくいです。

どうしてもやりたいあなたは 試してみてください・・・

メロンパンやクッキーなどうまくジャム化しなかった場合の裏ワザ
焼いてもうまくジャム化せずキャラメル状に歯にくっついたり硬く仕上がってしまった場合はどうするか・・・
荒熱が取れてからビニール袋に入れてみて下さい。
早ければ1-2時間、遅いものでも一晩置くことでとてもおいしく変化してくれます。食べる時はあたたためてお召し上がりください。

上手な「つぶジャム」の使い方

生地に包み込むことで出来上がった製品を食べるときに手がべとつかずおいしくお召し上がり頂けます。
パンをちぎったときに現れるかわいいつぶジャムを楽しんでください。

メロンパンの作り方

メロン皮を作る時につぶジャムを混合して整形しても発酵段階でどうしてもつぶジャムが表面に現れてきてしまい、焼成してもうまくジャム化してくれません。そこでつぶジャムは本体菓子パン生地とメロン皮の間にはさみ込むように整形して下さい。こうすることで乾燥焼きを防げます。

蒸しケーキの作り方

これだけは例外!!

昔ながらの重い生地の蒸しパンの場合はどのようにやってもお楽しみいただけます。トッピングしても蒸しの場合には大量に蒸気がつぶジャムに降りそそぐのでとてもきれいにジャム化してくれます。

神ワザ!!

比重の軽い蒸しケーキの場合はトッピングだけにして下さい。生地の中に混合してもすべてカッパの底に沈んでしまいます。さらにトッピングする前にドライヤーで3-5秒ほど熱風で表面を乾かし生地をα化することで、つぶジャムは洗まらずかわいく仕上がります。

何かと一緒に使いましょう

つぶジャムは単独で使用するより他の素材と一緒に組み合わせるとよりおいしい製品ができます。たとえばココア生地やローストしたクルミとつぶジャムブルーベリーの組み合わせ、チョコチップやレーズンとつぶジャム・マンゴーとの組み合わせ、つぶジャム・抹茶とあずきの組み合わせ、クリームパンを作る時にいちごのつぶジャムを生地に加えてみる、ローストしたナッツとつぶジャム・メーフルの組み合わせ などなど

フコ顔負けの製品

クッキーベリー

マフィンカッパを用意して40g程度のフリッシュ生地をつくりカッパに入れて発酵をとります。その後適量つぶジャムをフリッシュ生地に乗せて上からビスケット生地等を少量かぶせます。サクサク、ジューシー、しっとりリッチな菓子パンを楽しめます。

メーフルテニッシュ

テニッシュの板生地(70-80g)に塗り卵をしてつぶジャム・メーフルとローストしたクルミやナッツ(アーモンドフラリネがあれば最高です)を適量乗せます。さらに塗り卵をした同サイズのテニッシュ生地をのせてしっかり抑えつけ、棒状に1/2カットしておじります。発酵・塗り卵・焼成・オープンから出したらすくにつや出し塗って完成です。手間はかかりますが絶品で3日経ってもおいしいです。

保管方法

つぶジャムはほぼ無菌状態です。開封後はしっかりと袋の口を閉じて保管して下さい。袋の閉じ方がゆるいとせっかくの風味がすべて逃げてしまいます。



更に詳しく知りたい方は販売店もしくは株式会社 日本サイト 斉藤まで
電話 0476-42-7821
メール saito@nipponsight.com