

かわいい

# ベビーパンダの板が出来ました。



原寸

ミニサイズで表情のあるかわいいベビーパンダの板を作りました。発売と同時に、たくさんの反響があり、すぐにやり始めたお店では、学生さん子供さんたちが、「かわいい!」といって買っていくというのです。白いたいやきブームも去り、だんだん客足が少なくなってきたなと思っているあなた! 今までのメニューに変化を求めてはいかがでしょうか。

1個40g仕上がりで、食べやすく買いやすい商品です。

板1セットで10個焼けるようになっておりますので生産性が高いです。

## 機械



ガス式焼饅頭(1連・2連・3連)  
※写真は3連機です。

電気式1連 200V  
(カーボンヒーター)

## ■ 焼板 1個仕上がり目方 40g



72mm  
57mm  
板の片面寸法は  
155x555  
粉1kgの取れ数95個

## 材料



大判焼・たい焼粉 1kg

焼饅頭専用蜜 1kg

コンデンスミルク 480g

天板オイル 1kg

低甘味小倉餡 3kg×4

カスタードクリーム 1kg×4

## 小道具



ベビーパンダ用  
アンサシ  
専用アンペラ

焼饅頭ブラシ(小)

油フキ中  
油フキ入

アンサシ台

## 包装資材他



パンダ箱  
ベビーパンダ10入

おやつ紙袋平 2号

オープンバック

小旗ベベパンダ



美味しい

ミツモト式

# 焼饅頭(ベビーパンダ)の作り方

焼き上げてから20時間は柔らかくもつミツモト指導の作り方です

## ● 作り方の注意点 ●

### 1 粉を混ぜる順序を間違えないこと

Point

生地の基本配合表(下表)の上から順番に混ぜていくこと。

● 焼饅頭生地の基本配合

水	800cc
玉子(1個50g位)	16個
焼饅頭専用蜜	250g(1/4本)
練乳	30g
大判・たい焼専用粉	1kg
出来上がり	約95個

### 2 規定の水と玉子を合わせよく泡立てること

Point

最初は大きな泡ですが続けていくと無数の泡が出来、嵩が増えてきます。この泡が**焼饅頭を膨らませソフトな生地**を作るのです。数も取れ、生地もきめ細かな仕上がりになります。

### 3 次に焼饅頭専用蜜と練乳を入れ軽く混ぜます

Point

この**焼饅頭専用蜜**には、保水効果と焼き色をつける作用、**膨れた生地が小さくならないようにする作用**があります。硬くなってパサパサになったり、型崩れしてしまうのは、糖分が少ないからなのです。また、練乳には小麦粉特有の粉臭さを少なくする役割がありますので入れたほうが良いでしょう。

### 4 ②と③をあわせたものにミックス粉を入れさっくりと溶きます

Point

余り攪拌しすぎるとグルテンが出、生地がのびにくくなり、膨れません。注意してください。溶いた粉は、時間が経つと泡立てたガスが抜け、膨らみが悪くなる場合もありますので、なるべく**1日に数回分けて**作るようにし、夕方や閉店近くになったら残りの時間分だけ少量溶く習慣をつけましょう。

### 5 焼饅頭には上質の餡を使うようにしましょう

Point

皮と餡の量は、餡の方が多いくらいが良いでしょう。アンサシは餡の計量道具ですので、盛った餡が適量が1日に4~5回は計って確認してみてください。

### 6 焼饅頭の火加減

Point

なかなか難しいですが、強すぎたら焦げ、弱すぎると中まで充分焼けず膨れない状態になります。焼板の温度は放射型温度計を使うのが最良です。

### 7 良い材料で、確実な配合、火力の調節

Point

これさえ覚えられれば、手の早い遅いは別として、誰でも同じようなきれいな良い製品を作ることが出来ます。特に**焼き物は、焼き温度、焼時間が大切です**。

### 8 焼板は専用の天板オイルをお使いください

Point

少量で済み、型から剥がれやすく、板も汚れにくくなっております。サラダ油は板を黒くし生地もきれいに仕上がりません。型の表面の汚れ、油のつけすぎには、十分注意してください。

### 9 焼きたての饅頭は、粗熱を取ってから包装しましょう

Point

## ■ ベビーパンダの焼き方

- 1 板に焼饅頭ブラシでオイルを引きます。余り多くつけないこと。
- 2 板の温度を160度にします。適温になったら右側の型穴に生地を落とします。
- 3 すぐに餡を入れ、焼き上がるまで片面約4分待ちます。
- 4 焼き上がったら千枚通しで生地を焼き板の型から少し起します。
- 5 左の板にオイルを引き、左の部分に生地を落とします。生地の量は①で落とした6割くらいが適当です。
- 6 左の板を少し持ち上げると生地が全体に広がりますので、右の板と合わせ、そのまま左に持っていき10秒ほど押えておきます。  
下から盛り上がってきて型一杯になります。この作業に手間取ると粉が溢れたり、餡がとびだしたりします。
- 7 上に乗せた右の板は元に戻します。饅頭は左の板に移り、そのまま約4分で焼き上がります。  
空いた右側の型に連続して生地を流して作業していきますので、効率よく焼くことが出来ます。

※焼き物は1面を1回で焼き上げる。これが原則ですから板の上でひっくり返したりして焼かないこと。



原寸