

ウィークリーニュースレター24号 2021

<鯛焼きふわふわミックスで作るサンドの試作其の1>

先週につづき今週は実際にサンドした試作のご紹介です。今回サンドするアイテムは以下のとおりです。
田中食品興行所)クッキー&ビスケット入クリーム 750g/4(3kg) 1kg@870円 1c/s 2610円
田中食品工業所)プチール北海道練乳ソフトR 900g/4(3.6kg)1kg@820円 1c/s 2952円
日世)フロズンホイップ 1L @400円 バラだし可
ケンコーマヨネーズ)明太子とポテトのサラダ 1kg/6 1kg@1010円 1c/s 6060円
ケンコーマヨネーズ)ツナサラダポテト 1kg/6 1kg@1360円 1c/s 8160円
ケンコーマヨネーズ)グッドテイスト卵サラダ 1kg/6 1kg@ 930円 1c/s 5580円
その他→ハム、いちご、ブルーベリー、甘栗 会社近くのスーパーで購入



マリトッツォ風ホイップのみ マリトッツォ風いちごトッピング・ブルーベリー・甘栗トッピングの3種類

まずはホイップを主にしたサンドを作りました。今流行のマリトッツォをイメージしてそこからフルーツサンドを意識してみました。原価はホイップがこの量で50円~60円。生地が37円なので87円~97円原価です。そこにトッピングが入ります。

食べた人の感想ですがホイップクリームは皆さん好きですね。生地との相性もよくケーキに近い仕上がりがいいという意見もありました。

実はホイップ以外でこんなサンドも作りました。切れてるバターとあんこをサンドです。ココ最近あんことバター。あんことホイップの組み合わせがコンビニで見かけていますのでこちらも作ってみました。結論！すごい美味しい！バター鯛焼きふわふわミックスの生地の相性も最高でした。これなら普段使っているあんこをそのまま使用できます。



<バターを入れる鯛焼きについて>

実は京都に「まめものたたい焼き」というお店が去年の9月にオープンしました。ここは「賞味期限1分」の鯛焼きがあります。それが「あんバター」です。今回紹介したサンドとは別に温かい生地の上にバターを入れて提供しています。バターが溶けてしまうので賞味期限が1分。面白いストーリーです。あんことバターは最強の組み合わせなのが見えます。ちなみにこのあんバターは1個500円です。

次週はお惣菜系のサンドについての報告をいたします！お楽しみに！



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ