

Viennoiserie



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
ハーブ
山真産業株式会社・花びら舎



au Sakura-An



— さくらあんデニッシュ —

デニッシュのバター[※]の豊潤な香りとさくらの風味がよく合います

配合

※約 25 個分

AOP デニッシュ生地…………… 2kg
なめらか桜あんペースト（国産桜）……500g
粉糖 ……………適量
桜花塩漬（国産）……………適量

作り方

- ① デニッシュ生地を 5mm の厚さに伸ばし 10×15cm にカットする。
- ② なめらか桜あんペースト（国産桜）を 1 つあたり 20g に丸めて、①のデニッシュ生地に包み成型する。
- ③ 28℃、約 90 分二次発酵させ塗卵（分量外）を塗り、170℃に予熱したオーブンで約 13 分焼成する。
- ④ ③の上にお好みで粉糖、脱塩した桜花塩漬（国産）を飾る。

使用原材料

ブリドール AOP デニッシュ生地（発酵前）

フランス産 小麦粉とシャラント・ポワトゥー AOP バターを使用したリッチなデニッシュ生地。
クロワッサンやパン・オ・ショコラなど、デニッシュの作業工程を短縮できます。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、イースト、全粉乳、小麦グルテン、食塩
／乳化剤、ビタミンC、酵素

原産国：フランス 荷姿：2kg×6



なめらか桜あんペースト（国産桜）

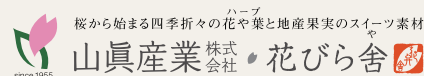
国産無添加の桜葉をペースト状に

加工し、練り込んだ、香り豊かな桜あんです。

原材料：白生あん（白いんげん豆（ミャンマー産））、砂糖、桜葉ペースト
／トレハロース、クチナシ色素

原産国：日本 原料原産地：日本（桜葉）ミャンマー（白いんげん豆）

荷姿：1kg×12袋



桜花塩漬（国産）

国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花（国産）、漬け原材料（食塩、梅酢）／酸味料、
ミョウバン

原産国：日本 原料原産地：日本 荷姿：80g×15袋×2合、1kg×10袋

