

水だけで パパッと作れ美味しい「ココア蒸しパン」が楽しめます♪

『パック de 蒸しパン (ココア味)』調理方法



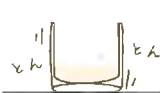
【基本材料】 【基本の作り方】



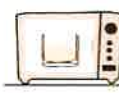
①「あけくち」を切り、脱酸素剤を取り除く



②袋をしっかりと開いて粉を茶色の点線に合わせて、青い点線まで水を加えて底までよく混ぜる



③トントンと空気抜きをする



加熱時間の目安	
500w	3分
600w	2分30秒

④袋を立ててレンジの中央に置き、加熱
レンジの機種により、加熱時間を加減して下さい。



⑤左右の「持つ」マークを持って取出し、できあがり

(注)「ココア味」の場合は、水(約75cc)になります

《ポイント》◆ふわふわした食感にする場合 → 水を炭酸水に変更

◆生地をしっとりしたい場合 → 水を豆乳に変更

◆粗熱をとり温めた包丁でスライスするときれいに切れます。



★できたてふわふわの「蒸しパン」をどうぞ!

【商品特徴】

①グルテンフリー、アレルギー特定原材料等27品目不使用、アレルギー原材料を持ち込まない工場での製造

②容器、計量不要、水を袋に入れて3分でココア味蒸しパン完成

③ホワイトソルガム(イネ科白高きび)使用で小麦粉に近い食感

*ホワイトソルガムは米粉に比べ鉄分約20倍、マグネシウム約6.5倍を含む

④日本初ブラックソルガム(黒高きび)使用

*ブラックソルガムは、ブルーベリーに匹敵するポリフェノールを含む

⑤ブラックソルガムとココアのWポリフェノール+乳酸菌配合

*シールド乳酸菌(森永乳業株の登録商標)を1袋100億個配合。乳アレルギーでも安心の乳酸菌です



生クリームとフルーツで豪華ケーキに

●ドライフルーツ&ココアケーキ

パック蒸しパン(ココア味)1袋
水...約75cc
豆乳クリーム 適量
お好みのドライフルーツ



- ①レンジ3分で蒸しパンを作る
- ②豆乳クリームやドライフルーツで飾る

甘酸っぱいマーマレードがよく合う

●マーマレード&ココア蒸しパン

パック蒸しパン(ココア味)1袋
水...約75cc
マーマレード 適量
オレンジのシロップ付け



- ①レンジ3分で蒸しパンを作る
- ②半分に切り、マーマレードを塗る
お好みで上にオレンジを飾る

アザランをかわいく飾って

●チョコチップ&ココア蒸しパン

パック蒸しパン(ココア味)1袋
水...約75cc
チョコチップ 約10g
チョコペン
アザラン



- ①水で生地を作りチョコチップを加えレンジ3分で蒸しパンを作る
- ②チョコペンやアザランで飾る

粉砂糖をプラスするだけ

●粉砂糖のココア蒸しパン

パック蒸しパン(ココア味)1袋
水...約75cc
粉砂糖 適量



- ①レンジ3分で蒸しパンを作る
- ②粉砂糖で飾る

★一度ボールの中で生地を作れば、アレンジが広がります!

パック蒸しパン(ココア味)1袋
水...約75cc

●ココアパウンドケーキ
●ココアマフィン 等

- ①ボールに移して生地を作る
- ②お好みの型に入れて レンジで数分加熱する
*レーズン、チョコチップ、ナッツ等でアレンジ



(小)ワケ型1本
130×55×40mm)



(ワケ 3~6)

★上記をご参考にお好みのものを入れてアレンジを楽しんでください。

皆様のご意見ご感想、美味しいレシピ等もお待ちしております。

これからも皆様のお役に立てるものをお届けしてまいりますので、宜しくお願い申し上げます。

ご注文・お問い合わせは、下記へどうぞ!

中野産業株式会社

フリーダイヤル 0120-05-1345 Fax 087-816-7178

<http://www.w-sorghum.com>

