

技術報告

プルーンで外食産業朝食用バークド製品の 賞味期間を延ばす

背景

家庭方式のファーストフード店やホテル、レストランの多くが朝食メニューと朝食時間帯の拡充に力を入れる中で、朝食を家庭外で食べる傾向は強まる一方です。

従来、朝食は店の厨房で調理し提供するのが難しい食事でした。スタッフの配置状況が予測できず、来店者が短時間に集中し、客はメニュー品目の多様化を要求し、朝食をとりに来た客は一般に素早いサービスを求めます。こうしたことが、店にとって朝食に対する不安材料となります。

ホテルや家庭方式のレストランではビュッフェや朝食バー、セルフサービスの朝食が導入され、ファーストフード店でも朝食のサービスを始めるようになりました。それにともない、長時間の作り置きと高温という条件のもとで食品の品質を維持しなくてはならないという問題が生じてきます。この問題は特に水分保持の面で重要です。とりわけ朝食用バークド製品の水分含有量とテクスチャーに関しては重大な問題です。

理想的な条件下でも、朝食用バークド製品の品質低下はしばしば起こります。ファーストフード店のコンセプトから生じる要求を考えれば、水分保持のコントロールはさらに難しい問題となるかもしれません。

また、多くのファーストフードチェーンでは、調理した食品の作り置き時間について厳格な方針を定めており、その時間が分単位で決められているということもめずらしくありません。30 分間の来店者数の予測を誤ると、提供できる品物が不足するか、あるいは品物が余って廃棄せざるを得ず、食料品コストの増大につながってしまいます。

朝食用バークド製品の水分とテクスチャーを維持し、廃棄量を抑制し、食料品コストを削減し、顧客の満足度を高めたいという外食産業の経営者にとって、プルーンのもつ天然の保水性はただちに役立つものとなるでしょう。

ブルーンの天然保水性

朝食用バークド製品をはじめとする各種バークド製品の水分保持という問題に対して、ブルーンのピューレ、粉末、濃縮果汁は天然素材による解決策となります。簡単な汎用ミックスを使えば、粉末ブルーンを乾燥ベーカリーミックス方式に取り入れるのも簡単で、オリジナリティーあふれる応用例も無限に考えられます。

ブルーン製品の保水性は、主に次の3つの要素に由来します。

繊維質...繊維質を約7.5%含み、その半分が水溶性です。

ソルビトール...天然のソルビトールを約15%含みます。

還元糖...ソルビトールとともに果糖とブドウ糖がさらに高い保水性をもたらします。

ブルーンに含まれる繊維質は材料の混合中に水分を取り込み、ソルビトールは製品を焼いている間や保存中に水分を保持します。

カリフォルニア汎用ベーキングミックス

朝食用バークド製品の水分量を増やすには、汎用ベーキングミックスの調合から始めます。あるいは、従来の朝食用バークド製品のレシピに粉末ブルーンを2~3%加えるだけでもよいでしょう。

カリフォルニア汎用ベーキングミックス

材料	乾燥ミックス中%
汎用小麦粉	81.7
粉末ブルーン	2.6
デキストロース	0.5
粉末バターミルク	3.3
植物性ショートニング	6.5
重曹	1.5
リン酸アルミニウムナトリウム	1.1
第1リン酸カルシウム(無水)	0.8
食塩	1.9
天然バター香料(耐熱性)	0.1

この汎用ミックスは、朝食用ビスケット、パンケーキ、コーヒーケーキなど、たいいていの朝食用ペーstryに使えます。このミックスを使って作った朝食用バークド製品は、ブルーン独特の繊維質とソルビトールの天然保水性により鮮度を長く保ちます。さらに、ブルーンを使った朝食用バークド製品には低脂肪という長所もあります。

レシピ集

朝食用ビスケット

材料

カリフォルニア汎用ベーキングミックス
スキムミルク

量

2カップ (286g)
3/4カップ (180g)

作り方

1. オーブンを232 (450°F)に予熱する。
2. やわらかい生地になるまで材料を混ぜ合わせる。
3. 打ち粉をした台に生地をのせ、10～15回こねる。
4. 生地を1.6～1.9cm (5/8～3/4インチ)の厚さにのばし、直径6.35cm (2.5インチ)の抜き型で抜く。
5. 油を敷かない天板にのせ、7～9分間(またはきつね色になるまで)焼く。

でき上がり...ビスケット約9個

朝食用コーヒーケーキ

材料【10人分】

カリフォルニア汎用ベーキングミックス
スキムミルク
砂糖
溶かしマーガリン
卵

量

1 3/4カップ (250g)
3/4カップ (179g)
1/4カップ (54g)
大さじ1 (13g)
1個 (45g)

作り方

1. オーブンを190 (375°F)に予熱する。
2. すべての材料をよく混ぜ合わせ(小さなダマができる)、油を敷いた直径23cm(9インチ)の丸い焼き型に広げる。
3. シュトロイゼルのトッピングを散らす。
4. 18～20分間焼く。

シュトロイゼルのトッピング

材料

量

ブラウンシュガー	きっちり詰めて1/3カップ(75g)
シナモン	小さじ1/2(1.35g)
ブルーベリー	小さじ山盛り1(10g)

作り方

1. ぼろぼろになるまで材料を混ぜ合わせる。

朝食用パンケーキ

材料【16枚分】

量

カリフォルニア汎用ベーキングミックス	2カップ(286g)
スキムミルク	2カップ(477g)
卵	2個(90g)

作り方

1. すべての材料をむらなく混ぜ合わせる(小さなダマができる)。
2. 温めたフライパンにカップ1/4弱ずつ流し入れる。端が乾き始めたら裏返し、きつね色になるまで焼く。