

# シェフの創造性を刺激する オレンジスイートポテトのグリル

ブルーランジェリーエルポールのオーナーシェフ森さんに「オレンジスイートポテトのグリル」を紹介していただきました。

## オレンジスイートポテトのデニッシュ



オレンジ色が映えて、目を惹くデニッシュ

### 【材料(1個)】

- デニッシュ生地(3つ折り 8cm×8cm) ..... 1個
- マスカルポーネクリーム(焼成前用) ..... 15g
- マスカルポーネクリーム(焼成後用) ..... 15g
- オレンジスイートポテトのグリル ..... 30g
- クランベリー ..... 10g
- ラム漬レーズン ..... 10g
- ヌートル ..... 適量
- コイン型のホワイトチョコ ..... 1枚
- クラッシュピスタチオ ..... 適量

### 【工程】

- ①オレンジスイートポテトのグリルを200℃スチームありで約10分焼成し、冷ましておく。
- ②デニッシュ生地を耐熱トレーにいれ、真ん中にマスカルポーネクリーム(焼成前にのせるもの)をのせて発酵させる
- ③発酵後のデニッシュ生地を上210℃下210℃で20分程度焼成
- ④①とクランベリー、ラム漬レーズン、ヌートルを絡める
- ⑤焼成後のデニッシュ生地に、マスカルポーネクリーム(焼成後にのせるもの)をのせ、④、コイン型のホワイトチョコ、クラッシュピスタチオをトッピング

「オレンジスイートポテトのグリル」は、すっきりとした甘さと素材の味が特長です。200℃のスチームありで10分程度加熱することで、ほくほくとした食感が際立ちます。「オレンジスイートポテトのグリル」は控えめな甘さで、幅広く合わせられるのが魅力です。菓子パンに合わせるだけでなく、塩味がある素材とも相性が良く、総菜パンや食事パンにも合います。たとえば、ハムやベーコンと合わせてクロックムッシュにしても良いでしょう。今回、デニッシュとフォカッチャのレシピを考案しました。フォカッチャは、様々な具材の味のマッチングが楽しめ、デニッシュは鮮やかなオレンジの彩りを活かし華やかな売り場を演出できます。他の活用方法としてミルク系のリキュールに漬けこむのも面白い味になりそうだなと思いましたが、組み合わせの幅が広いので、ぜひ様々な方法でお試しください。

幅広い組み合わせと  
アレンジを楽しめる



エルポール  
オーナーシェフ  
森 将雄 さん

## オレンジスイートポテトと クリームチーズレーズンのフォカッチャ



様々な具材の味の  
マッチング

### 【材料(1個)】

- フォカッチャ生地 ..... 70g
- オレンジスイートポテトのグリル ..... 30g
- ダイスクリームチーズ ..... 25g
- ラム漬レーズン ..... 15g

### 【工程】

- ①オレンジスイートポテトのグリルを200℃スチームありで約10分焼成し、冷ましておく
- ②フォカッチャ生地に、オレンジスイートポテトのグリル、ダイスクリームチーズ、ラム漬レーズンをくるんで伸ばし、S字成形する
- ③②は無発酵で上火230℃下火240℃ スチームありで約14~15分焼成

## イタリアからのオレンジ色の贈り物



**Point 1**  
鮮やかな  
オレンジ色  
イタリア産のさつまいもの鮮やかな色

**Point 2**  
甘さすっきり  
しっとり食感  
幅広く様々なパンに合わせやすい

**Point 3**  
必要な分だけ  
使える  
カット・グリル・バラ凍結済みで使いたいときに使い分け

ベーカリーメニューもご紹介! カゴメ業務用 Instagram

自然を、おいしく、楽しく。  
**KAGOME** カゴメ株式会社

東京本社 食品企画部 TEL: 03-5623-8501  
<https://www.kagome.co.jp/>

