

かぼちゃとチョコのベーグル

かぼちゃピューレーを
対生地12.5%配合

かぼちゃピューレー入りのベーグル
生地の中にチョコレートフィリングを
入れています。パンプキンシードで
かざりつけるとハロウィンにピッタリ
のかぼちゃのパンに

ハロウィンと
言えば
かぼちゃ！

国産かぼちゃ
ピューレー1kg
(冷凍)



おばけで
お子様の
目を惹こう！

ミイラパン

ジェノベーゼソースで味付け

白と黒のベーグル生地を、ジェ
ノベーゼソースを塗ったウイン
ナーに巻きつけて、目をつけて、
ドライトマト、エダムチーズを
トッピングしてミイラに



チーズと松の実の
ジェノベーゼソース500g
(冷凍)



カゴメ商品でハロウィンパンのレパートリー増

ビーツカンパーニュ



ビーツを使えば
紫色のパンも

ビーツ濃縮汁を対生地10%配合
カンパーニュにビーツ濃縮汁を配合
して、紫色の生地で、お客様の目を
惹いてみてはいかがでしょうか。



ビーツ濃縮汁65
1kg (冷凍)

カゴメ商品で 野菜の彩りをプラス

当店は地域の幅広い層に季節感
のあるパンを楽しんでもらうため
に、季節のイベントにあわせた
フェアを積極的に展開していま
す。ハロウィンは見た目の彩りや
味わいのバリエーションが大切で
す。パン単体だけでなく、お客
様がホームパーティーでできるよ
うに、オーダブルに彩りのパンを組
みあわせて提案などもできると思
います。ハロウィンは子どもが喜
ぶイベントなのでおばけのイメー
ジのパンなど見た目からわくわく
するパンもつくりたいです。カゴメの
商品を使えば、野菜の鮮やかな色
合いを活かして、ハロウィンパン
にぴったりのオレンジや紫の色を
出すことができます。

例えば、「オレンジスイートポテ
トのグリル」は鮮やかなオレンジ
色で、ハロウィンの雰囲気をもつ
と盛り上げてくれます。また、「国
産かぼちゃピューレー」を生地に
練り込むと、簡単に彩り豊かなパ
ンが作れます。ピューレーを加え
ることで、生地の保湿性がアップ
するのも嬉しいポイントです。さ
らに、「ビーツ濃縮汁65」は鮮やか
な紫色を出せるので、見た目にも
映えるパン作りに最適。今回はカ
ンパーニュやサツマイモをイメイ
ジしたパンに活用しました。ぜひ
お試しください。

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/foodservice/>



Petit Ange 流！

彩りで魅せる ハロウィンパン

プチ・アンジュの津金さんと山本さんに
ハロウィンシーズンにピッタリのパンについて教えていただきました。



プチ・アンジュ 国立店

オーナーシェフ
津金 一城 さん

店長
山本 瞳 さん



ビーツとお芋のふわふわパン

【作り方】

- ・ビーツ食パン生地
(ビーツ濃縮汁を対生地7.5%配合) ……50g
- ・オレンジスイートポテトのグリル
(冷蔵解凍し、荒く刻んだもの) ……16g
- ・カスタードクリーム ……24g

ホイロ 60分

焼成 上190 下210 12~13分



ゴロゴロ
具材感を
包餡

ハロウィンに
使える

オレンジスイートポテトのグリル



オレンジ
スイートポテトの
グリル1kg (冷凍)

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
に使いたい分だけ

トッピングで魅せる Recipe

【作り方】

- 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(3つ折り 8cm×8cm)を耐熱トレーにいれ、真ん中にマスカルポーネクリーム15gをのせて発酵させる
- ③ 発酵後のデニッシュ生地上に210℃下210℃で20分程度焼成
- ④ ①のオレンジスイートポテト30gとクランベリー10g、ラム漬けレーズン10g、ヌートルを適量絡める
- ⑤ 焼成後のデニッシュ生地に、マスカルポーネクリーム15gをのせ、コイン型のホワイトチョコ1枚、クラッシュビスターチオを適量トッピング

