



サガミルム



日本パンコーディネーター協会

コラボレーション企画

# 朝食におすすめのパンが そろいました。

for BREAKFAST



A day starts  
with a bread.



## パンチェッタ & スクランブルエッグ マフィン

## *Pancetta & Scrambled eggs Muffin*

使用したのは  
こちらの商品



### 冷凍生ベーコン(パンチェッタ)ダイスカット 500g

パンチェッタを使いやすくダイス状にカットしました。  
ピザ・サラダ等のトッピング、パスタソースに最適です。

商品名〈冷凍生ベーコン(パンチェッタ)ダイスカット 500g〉

重量：約500g(約380個) / 大きさ：約10×10×10mm

原材料：●豚バラ肉 ●還元水あめ ●食塩 ●ブドウ糖 ●調味料(アミノ酸) ●ph調整材 ●酸化防止剤(ビタミンC) ●発色剤(亜硝酸Na)

アレルギー物質 豚肉

## Ingredients

レシピ詳細は裏面をご覧ください ▶

for  
**BREAKFAST**  
A day starts with a bread.

# Pancetta & Scrambled eggs Muffin



## パンチェッタ & スクランブルエッグ マフィン

パンチェッタの旨味が  
たっぷり浸み込んだ  
スクランブルエッグを  
ふわふわの白パン生地で  
包み込みました。  
朝食にぴったりのパンです。

# Recipe

### つくりかた

1. ミルクパン生地を50gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ベンチタイム後フィリングを包み、粉をまぶす。
3. 天板にセルクルをセットし、2を入れてホイロをとる。
4. ホイロ後クッキングシートをのせ、天板で挟み焼成する。

ホイロ 36℃ 85%    ホイロ時間 40分    焼成温度 200℃/170℃    焼成時間 10分

### フィリングの つくりかた

▶▶ 材料をすべて混ぜ合わせます。

パンチェッタ入りスクランブルエッグの材料

(g)

○冷凍ふわふわタマゴ 1kg (市販品)	1000
●冷凍生ベーコン(パンチェッタ)ダイスカット 500g*	350
○ブラックペッパーあらびき 1kg(市販品)	1

### 材料

(g)

○ミルクパン生地	50
○パンチェッタ入りスクランブルエッグ	45

※ 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



日本パンコーディネーター協会

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします。

