

～一冊まるごと話題性いっぱいのパン&スイーツ特集号！～

食パンアレンジの付録つき『オレンジページ 11/2号』

株式会社オレンジページ(東京都港区)が、月2回発行する生活情報誌『オレンジページ』。今号は、パンとスイーツの旬な情報満載の特集号です。ブームになることうけあいのパン&スイーツや、初公開の超手軽な作り方など、話題性いっぱいの一冊。特別付録『食パン本気で変身 BOOK』(70レシピ収録)もついて特別定価 450円(税込)です。



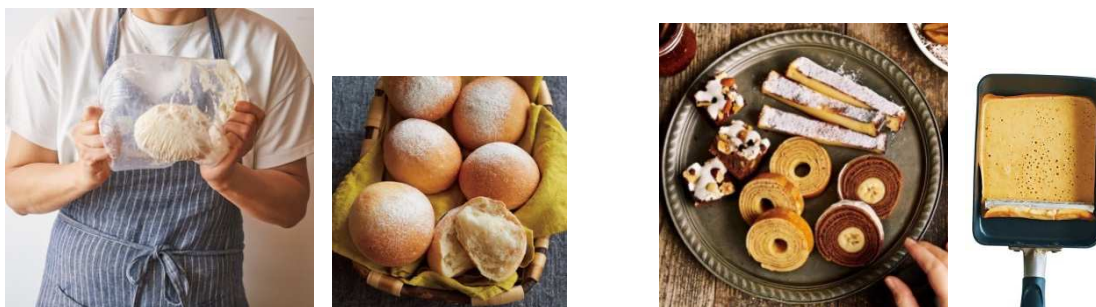
■新食感が決め手。話題のスイーツをピックアップ！

まずは、フランスではおなじみのホームメイドスイーツ「パンビー」が、『オレンジページ』に初登場！ 型を使わずに焼ける手軽さと、絶妙なサクふわ食感が特長です。そして、生地にホイップクリームを混ぜ込み、軽やかに仕上げる「ホイップパウンドケーキ」を紹介。その食感はシフォンケーキのようです。ひと口食べると驚きの食感を体験できる新着スイーツを掲載しています。



写真左/「パンビー」。たっぷり泡立てたメレンゲがサクふわ食感の秘密。生地を直接天板にのせて焼き上げます
写真右/「ホイップパウンドケーキ」は、ホイップクリームの堅さが、ふんわり感のポイント

■こねないパン「ポリパン®」、卵焼き器で作れるケーキ etc. 全く新しいアイデアを提案
 材料をポリ袋に入れて振るだけで生地が作れる「ポリパン®」や、卵焼き器で作る「バウムクーヘン」、
 「スティックチーズケーキ」など、だれでも手軽にできる斬新な作り方を一挙公開します。



写真左・ポリ袋で作る「ふわもち丸パン」。場所をとらずに、どこでも簡単においしく作れるのが魅力です
 写真右・卵焼き器でバウムクーヘンやロールケーキ、チーズケーキ、ブラウニーなど人気のケーキが作れます

■特別付録は、「食パン本気で変身 BOOK」。こんなに変わる！ 充実の 70 レシピ
 「チーズフォンデュトースト」や「ヨーグルトトースト」など巷で話題の最新トーストから、フレンチトーストのグレードアップ術、メロンパン、カレーパン、シナモンロールなどの菓子パンやパウンドケーキへの変身レシピまで、いつものシンプルな食パンが、華麗に変身するレシピを収録しています。



写真左/中にチーズをたっぷり仕込んだ「チーズフォンデュトースト」。SNS でも話題の最新トーストです
 写真中/8 枚切りの食パン 4 枚で作る「チョコテリーヌ」。たっぷりのチョコと生クリームで濃厚な味わいに
 写真右/「ぎゅっと包んで★mini 肉まん」。市販のシュウマイを食パンで包んでレンチンするだけ！

ほかにも 4 つの食感を追求する「ホットケーキ MIX の生地、大研究」、桑原奈津子さん、池田浩明さん、甲斐みのりさんによる「魅惑の高級食パン食べくらべ」、プロが手放せないお菓子道具などを掲載。パンとスイーツファン必見の一冊です。

『オレンジページ 11/2 号』 10 月 17 日(火)発売 付録つき特別定価 450 円
<http://www.orangepage.net/books/1206>
S サイズも同時発売 定価 380 円(S サイズに付録はつきません)

<このリリースに関するお問い合わせ先>
 〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ
 広報室 千葉、遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434