

こ う べ
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

せ ん だ い
In 仙台

ね ん
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

だ い かい 第1回 せ ん だ い かい じ ょ う テキスト(仙台会場)

じ つ き
実技:ハートのプチパン(モワチエ)

こ う し に し か わ た か あ き
講師:西川 功晃

ハートのプチパン(モワチエ)

はいごう <配合>

● きじ 生地

こめこ 米粉	1, 250g	みやぎけんさん (宮城県産)
きょうりきこ 強力粉	750g	にっしんせいふん (日清製粉 スーパーカメリヤ)
ぜんりゆうふん 全粒粉	500g	にっしんせいふん ぜんりゆうふん (日清製粉 全粒粉 D)
こむぎ グルテン(小麦デンプン)	250g	
しお 塩	37. 5g	
だっしふんにゆう 脱脂粉乳	75g	
インスタントイースト	25g	こうほこうぎょう (オリエンタル酵母工業)
みず 水	2, 250g	
ゆし ソシエル(油脂)	125g	かぶしがいしや (株式会社アデカ)

● ぶんりょうがい 分量外

れいとう さつまいも(冷凍ダイス)	てまりょう 適量
くろまめ 黒豆	てまりょう 適量
あずき 小豆	てまりょう 適量
バニラパウダー	しょうしょう 少々

つく かた
＜作り方＞

- ① ソシエルを^{のぞ}除いたすべての^{ざいりょう}材料を、ミキシングする。……①
(^{ていそく}低速×2分、^{こうそく}高速×2分)
- ② ①にソシエルを^{くわ}加え、さらにミキシングする。……②
(^{ていそく}低速×1分、^{こうそく}高速×2分)
- ③ ②を[^こ捏ねあげ^{おんど}温度]=25℃で、^{いちじはっこう}一次発酵^{ぶん}30分とる。……③
- ④ ③を^{ぶんかつ}50gで分割し、^{ぶん}まるめてベンチタイム20分とる。……④
- ⑤ ④を、^て手の^こひらの^こ小指側^{つか}を使って、^{すこ}少しだけと^{さき}が^{つく}った先を作り、
^{せいけい}プチパンの成形をし、^{ぬの}布に^{なら}並べて^に二次発酵^{ぶん}を30分とる。……⑤
- ⑥ ⑤の^{さき}先のと^{そくめん}が^{すこ}っていない側面に、ハサミで^{すこ}少し^{がた}カットし、ハート形にして、
^{ひょうめん}表面に^{きょうりきこ}強力粉を^{うわび}ふりかけ、スチームを^{したび}かけ、^{うわび}上火250℃、^{したび}下火220℃で、
^{やく}約12分^{ふんしょうせい}焼成する。……⑥

- ・ かぶしきがいしや
株式会社アデカ
- ・ こうほこうぎょうかぶしきがいしや
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ にしんせいふんかぶしきがいしや
日清製粉株式会社

さんこうしりょう
＜参考資料＞

あさひやしゅっぱん 旭屋出版MOOK「こめこ米粉のパン」(サ・マーシュ にしかわたかあき ちよ西川功晃 著)

～メモ～