

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 と う き ょ う かい じ ょ う テキスト(東京会場)

じ つ ぎ
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	2,500g	みやぎけんさん (宮城県産)
きょうりきこ 強力粉	1,500g	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	1,000g	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)	500g	
しお 塩	75g	
だっしふんにゆう 脱脂粉乳	150g	
インスタントイースト	50g	こうほこうぎょう (オリエンタル酵母工業)
みず 水	4,500g	
ゆし ソシエル(油脂)	250g	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 ソシエルを除いたすべての材料を、ミキシングする。……①
(低速×2分、高速×2分)
- ② ①にソシエルを加え、さらにミキシングする。……②
(低速×1分、高速×2分)
- ③ ②を[捏ねあげ温度]=25℃で、一次発酵30分とる。……③
- ④ ③を50gで分割し、まるめてベンチタイム20分とる。……④
- ⑤ ④を、手のひらの小指側を使って、少しだけとがった先を作り、
プチパンの成形をし、布に並べて二次発酵を30分とる。……⑤
- ⑥ ⑤の先のとがっていない側面に、ハサミで少しカットし、ハート形にして、
表面に強力粉をふりかけ、スチームをかけ、上火250℃、下火220℃で、
約12分焼成する。……⑥

※ ④で、西川講師の特別コースとして、バケットや、他の具材を使用して、
いろいろなパンを作ります。

- ・ 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)