

<sup>こ う べ</sup>  
神戸スウィーツ・コンソーシアム

**Kobe Sweets Consortium**

**in KOBE・TOKYO**

<sup>ねん</sup>  
2014年

**チャレンジド・プログラム Vol.7**

<sup>だ い かい</sup>  
**第1回 テキスト**

<sup>じ つ ぎ こ め こ ぜんりゅうふん</sup>  
実技：米粉と全粒粉のコメコンプレ

<sup>こ う し にしかわ たかあき</sup>  
講師：西川 功晃

<sup>しゅさい しゃかいふくしほうじん にっしんせいふんかぶしがいしゃ</sup>  
主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

こめ こ ぜんりゅうふん  
米粉と全粒粉のコメコンプレ

はいごう  
＜配合＞

ぜんいん きじ  
●全員の生地

ちゅうりきこ 中力粉(リスドオル)	2,800g	(にっしんせいふん 日清製粉)
こめ こ 米粉(みのり)	2,800g	(にっしんせいふん 日清製粉)
ぜんりゅうふん 全粒粉(スーパーファイン・ハード)	1,400g	(にっしんせいふん 日清製粉)
こ グルテン粉(AーグルG)	560g	
しお 塩	140g	
とう グラニュー糖	140g	(みつせいとう 三井製糖)
みず 水	6,020g	
インスタントイースト	105g	(にちふつしょうじ 日仏商事)
マーガリン(ソシエル)	210g	(かぶしまがいにしゃ 株式会社ADEKA)

☆-1. しそ風味のサツマイモ リュスティク(生地1kgに対して)

さつまいもダイス	300g
しそパウダー	5g

☆-2. プチパン レザン(生地1kgに対して)

レーズン	200g
カレンズ	200g

つく かた  
＜作り方＞

しつおん  
室温 28°C～30°C しつど  
湿度 75%

こねあげおんど  
捏上温度 25°C

いちじはっこう ぶん  
一次発酵 30分

ぶんかつ  
分割

ベンチタイム ぶん  
20分

にじはっこう ぶん  
二次発酵 30分

しょうせい  
焼成

## ☆-1. しそ風味のサツマイモ リュスティク

ぶんかつ  
分割 100g

ベンチタイム なし

にじはっこう ぶん  
二次発酵 30分

しょうせい うわび  
焼成 上火 250°C

したび  
下火 220°C

やく ぶん  
約 13分

(スチーム あり)

## ☆-2. プチパン レザン

ぶんかつ  
分割 70g

ベンチタイム ぶん  
20分

にじはっこう ぶん  
二次発酵 30分

しょうせい うわび  
焼成 上火 250°C

したび  
下火 220°C

やく ぶん  
約 11分

- かぶしきがいしや 株式会社ADEKA
- かぶしきがいしや おおさか 株式会社トクラ大阪
- にっしんせいふんかぶしきがいしや 日清製粉株式会社
- みついでいとうかぶしきがいしや 三井製糖株式会社

～メモ～