

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

^{ねん}
2016年

チャレンジド・プログラム Vol.9

^{お か や ま か い じ ょ う}
岡山会場 テキスト

^{じ つ き}
実技：パン・コンプレ、パン・フリュイ・ボンデ、
パン・コンプレ・リース
^{いの}
祈りのプレッツェル

^{こ う し にしかわ たかあき}
講師：西川 功晃
^{や ぎ じゅんじ}
八木 淳司

^{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}
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

パン・コンプレ

はいごう <配合> (%はベーカースパーセント)

ちゅうりきこ 中力粉(リスドオル)	80%	にっしんせいふん (日清製粉)
ぜんりゅうふん 全粒粉	20%	
グラニュー糖 ^{とう}	2%	みついせいとう (三井製糖)
しお 塩	2%	
インスタントイースト	1%	
はっこうきじ 発酵生地	20%	
みず 水	67%~	

こうてい <工程>

こねあ おんど
ミキシング(捏上げ温度25℃)

いちじはっこう ぶん
一次発酵30分

ぶん ぶん
ベンチタイム20分~30分

に じ はっこう
二次発酵

しょうせい
焼成

パン・フリュイ・ボンデ

つく かた <作り方>

パン・コンプレの生地^{きじ}1kgに対して寒天^{たいかんてん}フリュイセック^ま 600gを混ぜる。
80g^{ぶんかつ}で分割。

ベンチタイム^とを取らないで成形^{せいけい}して天板^{てんばん}に並^{なら}べる。

二次^{にじ}発酵^{はっこう}を^{ぶんと}30分^{ぶん}取る

上^{うえ}250℃ 下^{した}220℃のオーブンで、スチームあり^{ふんしょうせい}で11～12分^{ぶん}焼成^{しょうせい}。

パン・コンプレ・リース

つく かた <作り方>

パン・コンプレの生地^{きじ}を100g^{ぶんかつ}に分割^{ぶん}。

ベンチタイム^{ぶん} 20分^{ぶん}。

成形^{せいけい}、長^{ちやう}方^{ほう}形^{けい}に伸^のばす。

端^{はし}上^{じやうげ}下にオリーブオイル^ぬを塗^{した}り、下^まから巻^まき込^こんでいく。

ねじ^{はし}って端^{はし}と端^{はし}をつな^{てんばん}げ、天板^{なら}に並^{なら}べる。

二次^{にじ}発酵^{はっこう}20分^{ぶん}。

表面^{ひやうめん}にオリーブオイル^ぬを塗^{しお}り、塩^{せいけい}を^{せいけい}かけて成形^{せいけい}。

上^{うえ}250℃ 下^{した}220℃のオーブンで、13～14分^{ふんしょうせい}焼成^{しょうせい}。

いの 祈りのプレッツェル(えごま)

●全量 約490g 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこくんぶうちゅうりきこ 国産小麦粉(薫風・中力粉)	250g	にっしんせいふん (日清製粉)
むえん 無塩バター	150g	はんばい (タカナシ販売)
パルメザンチーズ	65g	はんばい (タカナシ販売)
しお 塩	5g	
ぎゅうにゅう 牛乳	20g	はんばい (タカナシ販売)
ぜんらん 全卵	やく 1ヶ(約50グラム・M)	
ゴマ	5g	

しあげ ☆仕上

ぜんらんぬりよう 全卵(塗用)	しょうしょう 少々	
ゴマ	やく 約30g(全体で)	

つくかた <作り方>

- (1) ゴマを160℃のオーブンで、てんばん天板にひろげて、やく約25~30分位でゆっくりと焼き、ねつ熱を下げてから、ふんさいコーヒーミルで粉砕する。……①
- (2) すこ少し大きめのボールにちい小さくカットしたバターをいれ、ふるったこむぎこ小麦粉、しおチーズ、くわ塩を加え、て手ですり合わせるように混ぜ合わせる。……②
- (3) ②にぎゅうにゅう牛乳、ぜんらん全卵を加えて、さいご最後に①のゴマを加えて。あ合わせてきじ生地をかんせい完成させる。……③
- (4) ③をうすの薄く伸ばし、つつラップに包み、れいぞうこ冷蔵庫でやく約1時間休ませる。……④

- (5) ④を5mmの高さの金属棒を使ってメン棒で伸ばす。……⑤
- (6) ⑤に抜き型を使って抜き、天板に並べる。……⑥
- (7) ⑥を冷蔵庫に入れ、約15分位休ませ、冷やし固める。……⑦
- (8) ②を冷蔵庫から出し全卵を薄く表面に塗り、粉末のゴマをつけて天板にもどす。……⑧
- (9) ⑧を上火200℃、下火160℃で、約15～18分位で焼成する。……⑨
- (10) ⑨の熱が取れてから、乾燥剤を入れ、小袋に入れとめる。……⑩
- (11) ⑩にシール等を貼り付ける……⑪

<道具>

メン棒

金属棒(5mmの高さ)

抜き型(プレッツェル型)

<包材>

焼き菓子用小袋

シール

乾燥剤

- ・ はんばいかぶしきがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社
- ・ みついせいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社

～メモ～