

こ う べ
神戸スイーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

ねん
2017年

チャレンジド・プログラム Vol.10

こ う べ か い じ ょ う
神戸会場 テキスト

じ つ き
実技：シュトレン S.T.C

パネチーノ S.T.C

こ う し に し か わ た か あ き
講師：西川 功晃

し ゅ ざ い し ゃ か い ふ く し ほ う じ ん に っ し ん せ い ふ ん か ぶ し き 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

シュトレン S.T.C

はいごう
＜配合＞

～A～

リスドオル 625g

セミドライイースト 17.5g

ぎゅうにゅう
牛乳 125g

～B～

グラニュー^{とう}糖 50g

トレハロース 25g

しお
塩 8g

ぜんらん
全卵 50g

ローマジパン 100g

むえん
無塩バター 250g

～C～

カルダモン 0.5g

ナツメグ 0.5g

ジンジャー 0.5g

シナモン 1g

～D～

レーズン 400g

オレンジピール 150g

レモンピール 100g

ドレンチェリー 100g

しあげよう
～仕上げ用～

むえん
無塩バター

てきりょう
適量

とう
グラニュー糖

てきりょう
適量

ふんとう
粉糖

てきりょう
適量

つく かた
<作り方>

- ① Bの材料をクリーミングする。
- ② Aの材料と合せて5分間ミキシングし、捏上温度を26℃にする。
- ③ 30分間一次発酵をとる。
- ④ 250gずつに分割し、ベンチタイムを10分とったらナマコ形に成型する。
- ⑤ 30分間二次発酵をとる。
- ⑥ 20～30分間焼成。* 上火200℃・下火190℃
- ⑦ 粗熱がとれたら溶かしたバターに漬け込む。
- ⑧ グラニュー糖を全体にまぶしたら、粉糖をかけて完成。

パネチーノ S.T.C

はいごう <配合>

エコード	1000g
グラニュー糖 ^{とう}	175g
しお 塩	16g
セミドライイースト	16g
リキッド(ヴェッキオ)	300g
ぎゅうにゅう 牛乳	400g
ぜんらん 全卵	150g
かとうらんおう 加糖卵黄	200g
マーガリン	300g
カルピス	50g
ミックスフルーツ	500g
～A～	
チョコペースト	150g
チョコチップ	200g
レーズン	200g
しあよう ～仕上げ用～	
むえん 無塩バター	10g

つくかた <作り方>

① ざいりょう^{ざいりょう} ま^ま こねあげおんど^{こねあげおんど} 材料を混ぜ、捏上温度を25℃にする。

(フリュイにはミックスフルーツ、ショコラレーズンにはAの材料を混ぜておく。)

② ふんかんいちじはっこう^{ふんかんいちじはっこう} 30分間一次発酵をとる。

- ③ 30分間^{ふんかん}ベンチタイムをとる。
- ④ 分割^{ぶんかつ}。* フリュイ100g・シヨコラレーズン80g
- ⑤ 丸く^{まる}成型^{せいけい}する。
- ⑥ 40分間^{ふんかん}二次^に発酵^{はっこう}をとる。
- ⑦ 全卵^{ぜんらん}を塗り^ぬ、中央^{ちゆうおう}をハサミでカットしてバター^のを乗せる。
- ⑧ 15分間^{ふんかん}焼成^{しょうせい}。* 上火^{うわび}200℃・下火^{したび}200℃

～メモ～