

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

^{ね ん}
2021年

チャレンジド・プログラム Vol.14
テキスト

アイテム:Pain pomme de terre
ポテトパン、リンゴとレモンのアレンジ

^{こ う し} にしかわたかあき し
講師：西川功晃氏

^{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

ポテトパン

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【ポテトパン】

<small>こむぎこ</small> 小麦粉(リスドオル)	1000g
<small>しお</small> 塩	20g
グラニュー <small>とう</small> 糖	20g
セミドライイースト	10g
ダイスポテト	500g
<small>みず</small> 水	750g

*「リンゴとレモン」よう用

リンゴプレザーブ <small>きざ</small> (刻み)	<small>きじ</small> 生地の 30%
レモンピール	<small>きじ</small> 生地の 10%

てじゆん
＜手順＞

- ① ボウルの中に小麦粉、塩、グラニュー糖を混ぜる。
- ② ダイスポテトを指でつぶしながら、全体に混ぜる。
- ③ イーストを全体に混ぜる。
- ④ 水を入れて全体に混ぜる
- ⑤ 生地を半分を取り、「リンゴとレモン」用の材料を混ぜる。

こうてい
＜工程＞

こねあげおんど
・捏上温度 25℃

いちじはっこう ぶん しつおん
・一次発酵 30分 室温(25℃～28℃)

ぶんかつ
・分割

プレーン 100g (ベンチタイム 30分)

リンゴとレモン 90g (ベンチタイム無し)

せいけい
・成形

プレーン 丸め

リンゴとレモン レモン型

にじはっこう かく ぶん
・二次発酵 各30分

しょうせいまえ し あ
・焼成前の仕上げ

ひょうめん ぬ ゆび あな あ しお はかた しお
表面にオリーブオイルを塗り、指で穴を開けて塩をかける(伯方の塩、フルールドサレ)

しょうせい うえ した
・焼成 (上250℃ 下230℃)

プレーン 13～15分

リンゴとレモン 13～15分

- ・ ケンコーマヨネーズ株式会社 かぶしきがいしゃ
- ・ 正栄食品工業株式会社 しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ
- ・ 株式会社トクラ大阪 かぶしきがいしゃ おおさか
- ・ 株式会社松山丸三 かぶしきがいしゃまつやままるさん
- ・ 三井製糖株式会社 みついでいとうかぶしきがいしゃ
- ・ 日清製粉株式会社 にっしんせいふんかぶしきがいしゃ

～メモ～