

<sup>こ う べ</sup>  
**神戸スウィーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

<sup>ね ん</sup>  
**2022年**

**チャレンジド・プログラム Vol.15**  
**テキスト**

**アイテム:Pain Complet Brie**  
**パン コンプレ ブリエ**

<sup>こ う し</sup> にしかわたかあき し  
**講師：西川功晃氏**

<sup>しゅさい</sup> <sup>しゃかい</sup> <sup>ふくし</sup> <sup>ほうじん</sup> <sup>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**

# パン コンプレ ブリエ

はいごう ひとりぶん  
＜配合＞ (1人分)

【パンコンプレ】 <sup>ぶんかつ</sup> 分割 50g

<sup>こむぎこ</sup> 小麦粉 (リスドオル)	500g
<sup>しお</sup> 塩	7.5g
<sup>とう</sup> グラニュー糖	15g
<sup>だっしふんにゆう</sup> 脱脂粉乳	15g
<sup>はっこう きじ</sup> 発酵生地	100g
インスタントイースト	2g
<sup>むえん</sup> 無塩バター	30g
<sup>みず</sup> 水	350g
<sup>ぜんりゆうふん ぜんりゆうふん ゆ だねよう</sup> 全粒粉 (全粒粉D) (湯種用)	150g
<sup>ねっとう ゆ だねよう</sup> 熱湯 (湯種用)	200g

えだまめ  
【枝豆とチーズのルーレ(パン一つに対して)】  
たい  
ぶんかつ  
分割 100g

えだまめ 枝豆	50g
チーズ	15g
オリーブオイル	てきりょう 適量
パルメザンパウダー	てきりょう 適量

ぶんかつ  
【ベーコンとマスタードのフィセル】  
分割 80g

ベーコン	てきりょう 適量
マスタード	てきりょう 適量

## 【パンコンプレ】

事前準備：全粒粉はあらかじめ熱湯でミキシングし、冷蔵庫で一晩冷やしておく。

① ミキサーボウルに粉と砂糖と塩と脱脂粉乳を入れて混ぜ、イーストを加えて混ぜる。

② 水を加えてミキサーを低速で3分回す。

※水温は季節によって調整

③ 発酵生地を入れ、低速3分で回す。

④ 発酵生地がなじんだら、高速で1分回す。

⑤ 油脂を入れて、低速3分回す。

⑥ 油脂が生地になじんだら、高速で1分回す。

⑦ コンプレの生地と湯種を合わせてミキシングする(捏ねあげ温度24度)。

⑧ 30分パンチをする。

⑨ 5℃の冷蔵庫で一晩休ませる。

⑩ 翌日、生地が冷たい状態で、50gで分割し、丸めを行う。

⑪ 1時間程度ホイロにいれる。

⑫ 成形する。

⑬ 30分程度二次発酵をとる。

⑭ 上火250 下火230℃ スチームが出るならスチームを入れて焼成する。

えだまめ  
【枝豆とチーズのルーレ】

- ① パンコンプレの生地を100gで分割する。
- ② 枝豆とチーズを巻き込んでいく。
- ③ 縦半分にカットする。
- ④ カットした断面を上に向け、30分程度二次発酵をとる。
- ⑤ カットした断面にオリーブオイルとパルメザンチーズをかけて焼成する。

【ベーコンとマスタードのフィセル】

- ① パンコンプレの生地を80gで分割する。
- ② 伸ばしてマスタードを塗り、ベーコンを載せて成型する。
- ③ 30分程度二次発酵をとる。
- ④ (スチームが入らない場合)オリーブオイルを塗って焼成する。

～メモ～

ざいりょうきょうりょくぎぎょう じゆんふどう けいしやうりやく  
材料協力企業(順不同 敬称略)

- 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
- おきなわ そうごうしょくひんかぶしきがいしや  
沖縄ハム総合食品株式会社
- かぶしきがいしや  
株式会社モリタン