

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

^{ね ん}
2024年

チャレンジド・プログラム Vol.17

^{こ う べ か い じ ょ う}
神戸会場 テキスト

^{こ め こ ぜんりゅうふん}
アイテム：米粉と全粒粉のソフトハード、
クリームあんぱん、プチパン、
さつまいもとホワイトチョコのリュスティック

^{こ う し にしかわ たかあき}
講師：西川 功晃シェフ

^{しゅざい しゃかいふくしほうじん} ^{につ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

こめ こ ぜんりゅうふん 米粉と全粒粉のソフトハード

はいごう さぎょうしょぶん ぶんりょう じゅこうしゃ めい
<配合> 1作業所分の分量(受講者2名+サポーター)です。

スーパーキング <small>につしんせいふん</small> (日清製粉)	500g
きたのまるこ <small>につしんせいふん</small> (日清製粉)	250g
こめ こ <small>につしんせいふん</small> 米粉 (日清製粉)	250g
しお 塩	16g
グラニュー糖 <small>とう</small>	50g
セミドライイースト	5g(10g)
みず 水	800g

こうてい <工程>

・ミキシング L→H→油脂入れ→L→H (適宜)ゆ しい てきぎ

こ あ おんど
捏ね上げ温度24℃

いちじはっこう ぶん れいぞうこ はっこう
一次発酵を30分とり、パンチして冷蔵庫(5℃)で発酵させる。

こうしゅうかい どうじつ じ こ りょう ばい
講習会では当日仕込みのため、**イースト量を2倍の10gにする。**

ミキシング後、ご いちじはっこう ぶん ぶんかつかいし
一次発酵を30分とり、分割開始。

さつまいもとホワイトチョコのリュスティック

＜^{こうてい}工程＞ ソフトハードを1,000g^{しよ}使用

- ① ミキシング^ご後すぐに、「オサツダイス*¹:200g」と「ホワイトチョコチップ*²:100g」を混ぜ^ま込む。
- ② 一次^{いちじはっこう}発酵^{ぶん}を50分とり、80gに^{ぶんかつ}分割する。
- ③ ^{ぶんかつご}分割^{てっぱん}後すぐにシートまたは鉄板^{なら}に並べる。
- ④ 二次^{にじはっこう}発酵^{ぶん}を30～50分とる。
- ⑤ 表面^{ひょうめん}に小麦粉^{こむぎこ}をかけるか、または太白^{たいはく}ごま油^{あぶら}*³を塗^ぬる。
- ⑥ オーブン^{おんど}温度^{うわび}(上火240℃、下火220℃、スチーム^{したび}あり)で10分^{ていどしよせい}程度焼成する。

*¹ オサツダイス

*² ホワイトチョコチップ

*³ 太白^{たいはく}ごま油^{あぶら} 200g

クリームあんぱん

＜^{こうてい}工程＞ ソフトハードを500g(約6個分)^{こぶん しょう}使用

- ① ^{いちじはっこう}一次発酵を30分とり、^{き じ}生地を80gに^{ぶんかつ}分割する。
- ② ベンチタイムを^{ぶん}30分とる。
- ③ ^{つぶ}粒あん40g、カスタードクリーム*⁴20gを^{つつ}包む。
- ④ ^{に じ はっこう}二次発酵を30分とる。
- ⑤ ^{ひょうめん}表面に^{こむぎこ ふ}小麦粉を振りかけ、^{じゅうじ}ハサミで十字にカットする。
- ⑥ オーブン^{おんど うわび}温度(上火240°C、下火220°C)で^{した び}11分程度^{ぶんでい どしょうせい}焼成する。
- ⑦ ^{しょうせいご}焼成後、^{しぼ}ナパージュヌートル*⁵を5～10g絞る。

*⁴ ^{こうきゅう}高級カ스타300(オリエンタル^{こう ぼこうぎょう}酵母工業)

*⁵ ナパージュヌートル(田中食品^{た な か しょくひんこうぎょうしょ}興業所フルティジャーノS)

プチパン

^{こうてい}
<工程> ソフトハードを360g(^{やく こぶん しょう}約6個分)使用

- ① ^{いちじはっこう} 一次発酵を30分とり、^{ぶん} 60gに^{ぶんかつ}分割する。
- ② ベンチタイムを^{ぶん} 30分とる。
- ③ ^{ふたた} 再び、^{まる} 丸めてベーキングシートまたは^{てっぱん} 鉄板に^{なら}並べる。
- ④ ^{にじはっこう} 二次発酵を30分とる。
- ⑤ ^{ひょうめん} 表面に^{こむぎこ} 小麦粉を振りかけ、^{ひょうめん} 表面をハサミでカットする。
- ⑥ オーブン^{おんど} 温度(上火240℃、^{うわび} 下火220℃、^{したび} スチームあり)で
9~10分^{ぶんしょうせい}焼成する。

- ・ みつ い せいとうかぶしきがいしゃ
DM三井製糖株式会社
- ・ こう ぼ こうぎょうかぶしきがいしゃ
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社