

こうべ  
神戸スイーツ・コンソーシアム  
Kobe Sweets Consortium

ねん  
2025年

チャレンジド・プログラム vol.18  
おおさかかいじょう  
大阪会場 テキスト

アイテム：パン・コンプレのバリエーション  
ロールパン、パンオショコラ  
レモンピールとさつまいものパン

こうし にしかわ たかあき  
講師：西川 功晃シェフ

しゅさい 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

# パン・コンプレ

はいごう さぎょうしょぶん ぶんりょう  
<配合> 1作業所分の分量です。

きたのまるこ (日清製粉) <small>にっしんせいふん</small>	1,000g
みず 水	800g
しお 塩	15g
みりん(三州三河みりん)* <small>さんしゅうみかわ</small>	100g
セミドライイースト	7g
たいはく あぶら 太白ごま油	100g

こうてい  
<工程>

## ・ミキシング

L3→H10→水入れ\*→H4→油脂入れ→L2→H3(時間は適宜調整)  
みずい ゆしい じかん てきぎちようせい

\*水は2回に分けて加える。水100gを追加用に残しておく。  
みず かい わ くわ みず ついかよう のこ

こ あ おんど なつば  
捏ね上げ温度24℃、夏場は23℃

いちじはっこう ぶん れいぞうこ じかんはっこう  
一次発酵を30分とり、パンチして冷蔵庫(5℃)で12時間発酵させる。

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

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

さんしゅうみかわ すみやぶんじろうしょうてん  
\*三州三河みりん(角谷文治郎商店)

# ロールパン

＜工程＞ <sup>こうてい</sup>パン・コンプレを<sup>やく こぶん しょう</sup>500g(約7個分)使用

- ① <sup>いちじはっこう</sup>一次発酵を<sup>ぶん</sup>30分とった<sup>のち</sup>後、<sup>ぶんかつ</sup>70gに分割して<sup>まる</sup>丸める。
- ② <sup>ぶん</sup>ベンチタイムを30分とる。
- ③ <sup>せいけい</sup>成形し<sup>てっばん</sup>ベーキングシートまたは<sup>なら</sup>鉄板に<sup>に</sup>並べ、<sup>じはっこう</sup>二次発酵を<sup>ぶん</sup>30～50分とる。
- ④ <sup>ひょうめん</sup>表面に「<sup>つか</sup>すぐに使えるかける<sup>ほん</sup>本バター」\*を<sup>ぬ</sup>塗り、<sup>しお</sup>塩を<sup>ほん</sup>ほんの<sup>すこ</sup>少しのせる。
- ⑤ <sup>うわび</sup>上火<sup>したび</sup>240℃、<sup>やく</sup>スチームありの<sup>ぶん</sup>オーブンで約11分<sup>しょうせい</sup>焼成する。

\* <sup>つか</sup>すぐに使えるかける<sup>ほん</sup>本バター(ミヨシ<sup>ゆし</sup>油脂)

# パンオショコラ

こうてい  
<工程> パン・コンプレを500g(やくこぶんしょう  
約7個分)使用

- ① いちじはっこう ぶん のち ぶんかつ まる  
一次発酵を30分とった後、70gに分割して丸める。
- ② ベンチタイムを30分とる。
- ③ 「バトンショコラ」\*<sup>1</sup>をほんつつ せいけい  
4本包み、成形する。
- ④ にじはっこう ぶん  
二次発酵を30分とる。
- ⑤ ひょうめん つか ほん ぬ しお すこ  
表面に「すぐに使えるかける本バター」\*<sup>2</sup>を塗り、塩をほんの少しの  
せる。
- ⑥ うわび したび やく ぶんしょうせい  
上火240℃、下火220℃、スチームありのオーブンで約11分焼成  
する。

\*<sup>1</sup>バトンショコラ(ふじせいゆ  
不二製油)

\*<sup>2</sup>すぐに使えるかけるほん  
本バター(みよしゆし  
ミヨシ油脂)

# レモンピールとさつまいものパン

＜工程＞ <sup>こうてい</sup>パン・コンプレ<sup>ぱん</sup>を1,000g(約17個分)<sup>やく</sup>使用<sup>こぶん</sup>

- ① <sup>ご</sup>ミキシング後すぐに「レモンピール\*<sup>1</sup>:200g」、「おさつ<sup>ま</sup>ダイス\*<sup>2</sup>:200g」を混ぜ込む。
- ② <sup>いちじはっこう</sup>一次発酵を50分とった後、<sup>ご</sup>80gに分割し丸め、<sup>ぶんかつ</sup>シートまたは<sup>まる</sup>鉄板に<sup>てっぱん</sup>並べる。
- ③ <sup>に</sup>二次発酵<sup>じはっこう</sup>を30分とる。
- ④ <sup>ひょうめん</sup>表面に「すぐに使えるかける<sup>つか</sup>本バター」\*<sup>2</sup>を塗り、<sup>ほん</sup>塩をほんの<sup>ぬ</sup>少しの<sup>しお</sup>すこ<sup>すこ</sup>せる。
- ⑤ <sup>うわび</sup>上火240℃、<sup>したび</sup>下火220℃、<sup>やく</sup>スチームありのオーブンで約11分焼成<sup>ふんしょうせい</sup>する。

\*<sup>1</sup> レモンピール(ミンス)4mmカット

\*<sup>2</sup> おさつダイス8mm<sup>かく</sup>角

- ・ こう ぼ こうぎやうかぶしきがいしや にしかわ  
オリエンタル酵母工業株式会社(西川シェフデモンストレーション)
- ・ すみ やぶんじ ろうしやうてん  
角谷文治郎商店
- ・ ふ じ せいゆ かぶしきがいしや  
不二製油株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしや  
日清製粉株式会社
- ・ ゆ し かぶしきがいしや  
ミヨシ油脂株式会社