

# りんごパン

原田 雅之氏

配合		
材料名	本捏(%)	その他
強力粉	100	●リンゴブレザーブ2kg
天草の塩	2	バター 220g
粗糖	25	グラニュー糖 220g
サフセミドライイーストゴールド	1	バニラビーンズ 1/2本
水	18	レモン汁 20cc
牛乳	18	
無塩バター	20	●カスタード1500g
卵黄	36	牛乳 500cc
		生クリーム 125cc
		バニラビーンズ 1/2本
		卵黄 50g
		たまご 100g
		コンスターチ 50g
		グラニュー糖 150g

工程	
	本捏
ミキシング	バターと粗糖を合わせる 卵黄を少しずつ入れて合わせる オールイン L4H1
捏上温度	28°C
フロアタイム	28°C/75%/50分
分割	30g
ベンチタイム	28°C/30分
成形	カスタードクリーム10g、リンゴ30g を包んでケースに入れる
ホイロ	28°C/75%/30~35分
焼成	190°C/190°C/15分 焼成後、粉糖をふる