

第2回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞:相良 一公氏

A作品 : エテ・ショコラ(夏のパン・ショコラ)

配合		
材料	本捏	
	%	g
強力粉	90	
safインスタントイースト金	1.5	
塩	2	
ココア	10	
上白糖	12	
加糖卵黄	25	
水	20	
パッションピューレ	20	
無塩バター	50	
セCONFイトロン	30	
セCONFイオランジュ	20	
チョコチップ	20	

工程	
	本捏
ミキシング	L3M3MH2M6 ↓ バターM5 ↓ コンフィ、チョコL2
捏上温度	24°C
フロアタイム	27°C / 90分 → 冷蔵
分割	100g 丸目 三角形の型に入れる。3.5mm厚の生地を乗せる。
成形	
ホイロ	28°C / 90分
焼成	粉糖を2回振る 210°C/190°C/15分

備考

Photo

【上生地】

バター	100g
グラニュー糖	200g
全卵	100g
薄力粉	250g
ココアパウダー	30g

