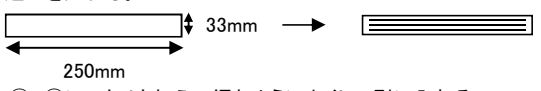
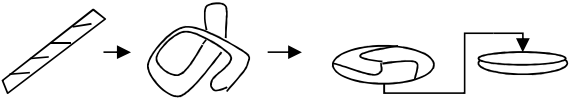


第2回saf製パンコンテスト作品

アイデア賞：大竹 一雄氏

A作品：杏とピスタチオのスイーツ

配合				
材料	本捏	トッピング		
	%			g
フランス産小麦粉	100	①キャラメルマカダミア	マカダミアナッツ	700
safインスタントイースト金	1		キャラメルソース	250
海塩	2		発酵バター	200
脱脂粉乳	5		粉糖	160
全卵	2.4		全卵	108
グラニュー糖	10	②ピスタチオ入り	サワークリーム	20
老麺	10	クレームダマンド	練乳	8
水	50		バニラ	2
アロムルヴァン	1		アーモンドパウダー	240
ロールインバター	対生地30%		ピスタチオペースト	90
			粉糖	100
		③ピスタチオフォンダン	ブランデー	10
			水	10
			ピスタチオペースト	5

工程		
	本捏	
ミキシング	L3M1	＜折込＞クロワッサン生地に対生地30%のシートバターをロールイン。三つ折りを2回して、冷凍庫で30分休ませ、さらに三つ折り1回。 ＜成形＞ ① クロワッサン生地をリバースシートで7mm厚まで延ばす。 ② 生地の半分にピスタチオ入りクレームダマンドを300g塗り、15mmカットしたセミドライアブリコットを300g散らし、キャラメルマカダミアを150g散らし二つ折り。冷凍庫で30分休ませる。 ③ ②をリバースで15mm厚まで延ばし、下記サイズにカットして3本切れ込みを入れる。  ④ ③にヒネリを加えて編むように丸くして型に入れる。  仕上げ：製品が温かい内にピスタチオフォンダンを表面全体に塗る
捏上温度	22℃	
フロアタイム	23℃/75分	
分割	830g → 冷却	
成形	右記参照	
ホイロ	27℃ / 60～70分	
焼成	190℃/230℃/25分	

備考

【キャラメルマカダミア】

マカダミアナッツをキャラメルソースと絡め、天板に散らして軽くオープンで固める

【ピスタチオ入りクレームダマンド】

- 1、バター、粉糖をピーターで白くなるまで十分にミキシングする。
- 2、ほぐした全卵、卵黄を4～5回に分け入れる。
- 3、サワークリーム、バニラ、練乳を合わせたものを加える。
- 4、振ったアーモンドプードルを加える。
- 5、ピスタチオペーストを混ぜ合わせる。

【ピスタチオフォンダン】

上記材料をホイッパーで均一に混ぜ合わせる

製品12個分

クロワッサン生地	1160g
キャラメルマカダミア	150g
全卵	24g
ピスタチオ入りクレームダマンド	300g
セミドライアブリコット	300g
ピスタチオフォンダン	120g

Photo

