

クランベリーとクリームチーズの食パン Le matin

荻野 順平氏

配合		
材料名	ポーリッシュ種 (%)	本捏 (%)
強力粉	30	70
サフルヴァン	0.15	
インスタントイースト赤		1.5
イビスイエロー		0.3
豆乳	40	
水		50
グラニュー糖		8
ハチミツ		2
ショートニング		5
ポーリッシュ種		全量
天然塩		2
クリームチーズダイス		対生地12
抹茶ペースト		対生地6
クランベリー		対生地12

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	サフルヴァンを豆乳に溶かし強力粉としっかりと混ぜ合わせる。	L3 M3 H1 ↓ ショートニング L3 M3 H4 生地を取り分け抹茶生地を作る。↓ 抹茶ペーストM2 白生地にはクランベリー、抹茶生地にはクリームチーズダイスを手混ぜで入れる。 (抹茶生地は白生地の3分の2程度の量)
捏上温度	24°C 5°Cで24時間。	27°C
発酵時間		36°C / 85% / 70分 クランベリー生地は60分で室温に出しておく。
分割		クランベリー生地150g 抹茶生地85g
ベンチタイム		クランベリー生地 室温30分 抹茶生地 36°C / 85% / 30分
成型		ガスを抜き、伸ばしてクランベリー生地です抹茶生地を巻き込むように成型し、一斤用型に2個入れにする。 型比容積3.8
ホイロ		36°C / 85% / 60分
焼成		蓋をして 210°C / 210°C / 32分