

希望の光

岸本 章 氏

第9回saf製パンコンテスト カテゴリーA賞

配合		
材料名	オートリース種(%)	本捏(%)
強力粉	100	
牛乳	25	
全卵	30	
加藤卵黄	20	
塩	0.2	1.9
グラニュー糖		15
セミドライイーストゴールド 		1.6
無塩バター		40
*カシス生地		対生地(%)
カシスパウダー		3
牛乳		1.5
渋皮栗(刻み)		12
*ピスタチオ生地		
ピスタチオペースト		5
*フランボワーズ生地		
フランボワーズパウダー 		5
牛乳		2.5

工程		
	オートリース種	本捏
ミキシング	all in L3分H2分	種・塩・グラニュー糖L2分↓イースト L2分↓バターM10分H2分 *捏ね上がった生地に、カシス生地、ピスタチオ生地、 フランボワーズ生地の材料を入れてミキシング
捏上温度	20℃	22℃
発酵時間	5℃で一晩冷蔵	30分発酵後、パンチをして 5℃で一晩冷蔵
分割重量		カシス生地:40g/ピスタチオ生地:30g フランボワーズ生地:30g
成型		①パートシュクレを5mmに伸ばし、プレーン/ココアを 重ねて巻く。 ②①を輪切り(60g)にしてめん棒で伸ばし半球型に入れる *一部抜き型で抜いてデーツ生地をはめ込む ③カシス、ピスタチオ、フランボワーズの順でブリオッシュ 生地を丸めて型に入れる
ホイロ		28℃/75% 90分
焼成		上火:160℃ 下火:190℃ 35分

トッピング			
パートシュクレ	材料名	配合(g)	作り方
	無塩バター	333	①無塩バターと粉糖、塩をビーターで混ぜる ②全卵を2~3回に分けて混ぜる ③振ったヘーゼルナッツパウダー、薄力粉(ココア) を混ぜる ④台の上ですり混ぜ、ラップにくるみ冷蔵庫で一晩
	粉糖	150	
	塩	2	
	全卵	100	
	ヘーゼルナッツパウダー	124	
	薄力粉	500	
*ココア生地は、薄力粉を「薄力粉:470g/ココア:30g」に置き換える			
*デーツ生地は、パートシュクレプレーン:100gにデーツパウダー:2gを混ぜ合わせる			
仕上げ用トッピング			作り方
材料名	配合(g)		
ヘーゼルナッツ	10粒	パラチニット、水、フランボワーズパウダーを火にかけ アメを作り、ローストしたヘーゼルナッツをからめ乾かす。	
パラチニット	100		
水	30		
フランボワーズパウダー 	5		