

**神戸スウィーツ・コンソーシアム**

**Kobe Sweets Consortium**

**In仙台**

**2012年**

**チャレンジド・プログラム Vol.5**

**第4回 テキスト**

**実技：編みパン(ツオップ)**

**講師：伊原 靖友**

# あ 編みパン(ツOPP)

## はいごう <配合>

こむぎこ しこ  
小麦粉3kg仕込み

### ● きじ生地

<small>こむぎこ</small> 小麦粉	3kg	<small>にっしんせいふん</small> (日清製粉 セイヴァリー)
<small>しお</small> 塩	60g	<small>にちふつしょうじ</small> (日仏商事 セル・ファン・ナチュラル・エ・プログレ)
<small>じょうはくとう</small> 上白糖	660g	<small>みつせいとう</small> <small>じょうはくとう</small> (三井製糖 上白糖)
<small>なま</small> 生イースト	150g	(オリエンタル <small>こうほこうぎょう</small> 酵母工業 USイースト)
<small>らんおう</small> 卵黄	600g	<small>たけとり</small> <small>たけとりものがたり</small> (竹鶏ファーム 竹鶏物語)
<small>みず</small> 水	1,290g	
<small>むえん</small> 無塩バター	660g	<small>はんばい</small> (タカナシ販売)

### ● 仕上げ

<small>たまご</small> <small>ぬ</small> <small>たまごよう</small> 卵(塗り卵用)	<small>てまりよう</small> 適量	<small>たけとり</small> <small>たけとりものがたり</small> (竹鶏ファーム 竹鶏物語)
アーモンドスライス	<small>てまりよう</small> 適量	<small>しょうえいしよくひんこうぎょう</small> (正栄食品工業 スライスアーモンド)
パールシュガー	<small>てまりよう</small> 適量	
<small>ふんとう</small> 粉糖	<small>てまりよう</small> 適量	

## つく かた <作り方>

### ●生地

- ①上白糖、卵黄、無塩バターをミキサーでクリーム状になるまでよく混ぜ合わせる。
- ②その他の材料を加え、ミキサーにかける 低速8分、高速2分。(練り上げ温度28℃)
- ③練り上げた生地を発酵させる。一次発酵 60分 (生地温度28℃)
- ④発酵後、生地を分割する。
  - ・3本編みの場合 1個 = (1本50g) × 3本
  - ・4本編みの場合 1個 = (1本40g) × 4本
- ⑤分割した生地を発酵させる。ベンチタイム 30分 (生地温度28℃)
- ⑥発酵後、生地を棒状にしてから編んで成型する。(別紙イラスト参照)
- ⑦成型後、生地を発酵させる。最終発酵 30分 (生地温度30℃)
- ⑧190℃のオーブンで約20分焼成する。

### ●仕上げ

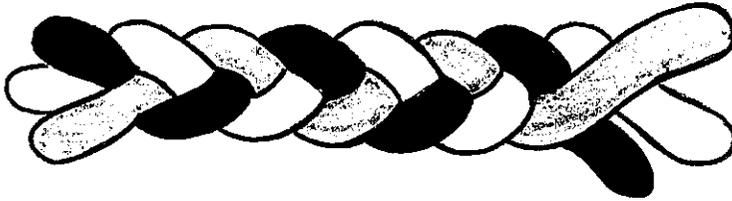
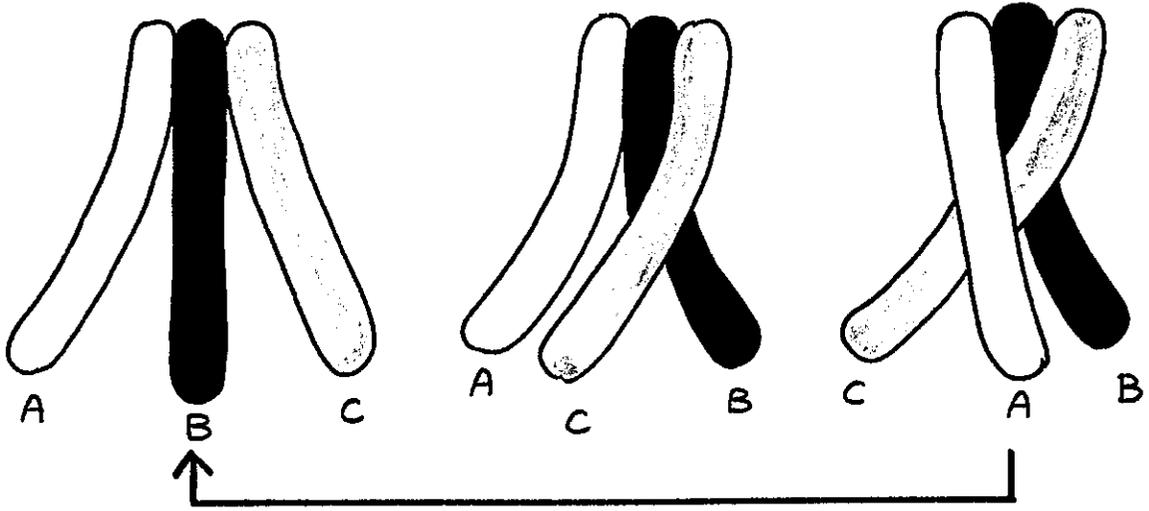
- ①焼成後、塗り卵をし、アーモンドスライス、パールシュガー、粉糖で適宜飾りつける。

- ・ しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしゃ  
タカナシ販売株式会社
- ・ にちふつしょうじかぶしきがいしゃ  
日仏商事株式会社
- ・ かぶしきがいしゃひらせ  
株式会社平瀬フーズ
- ・ みついせいとうかぶしきがいしゃ  
三井製糖株式会社
- ・ こうぼこうぎょうかぶしきがいしゃ  
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ  
日清製粉株式会社

～メモ～

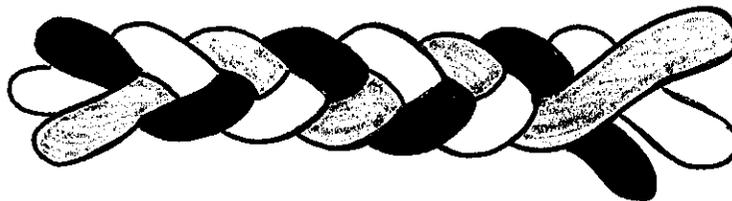
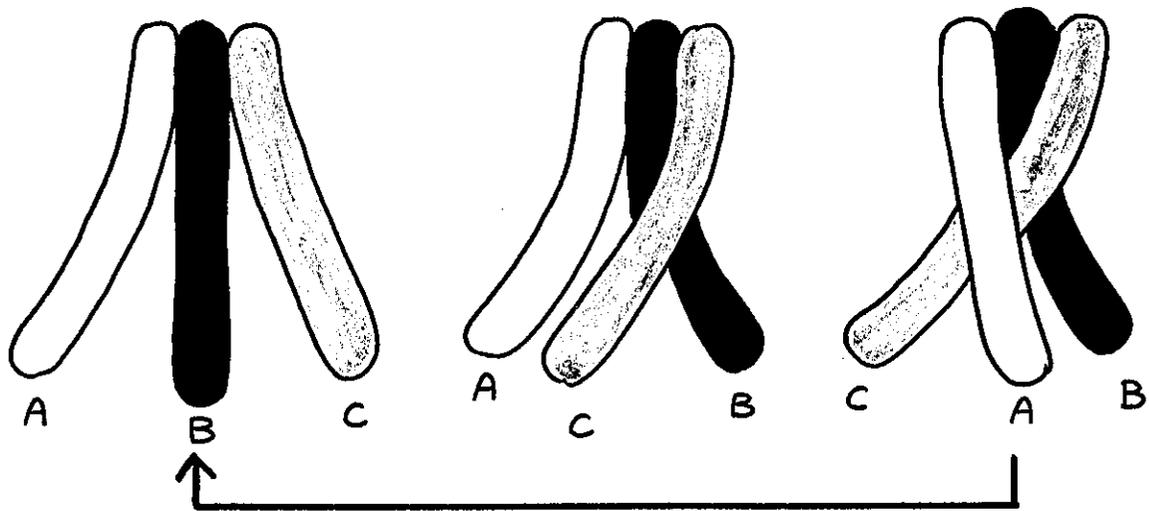
# 3つ編み

左右交互に間に入れていく



# 3つ編み

左右交互に間に入れていく



# 4つ編み (4本丸編み)

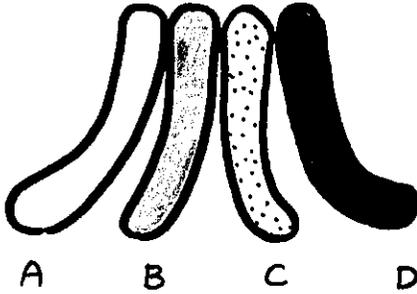


上手に編むには

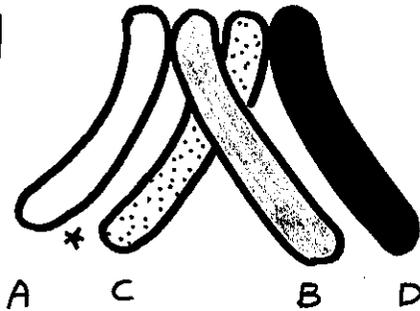
(1) 編目の中心の山をみつける

(2) 中心の山を等間隔に  
とどろるように編み込む

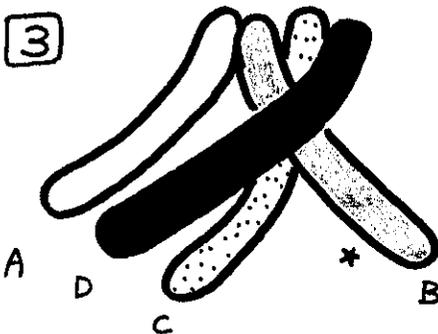
①



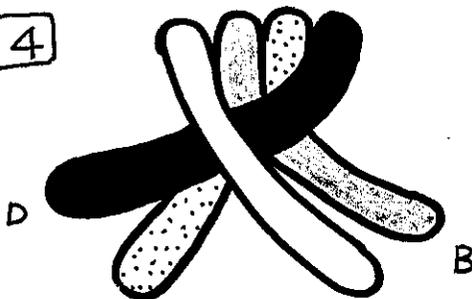
②



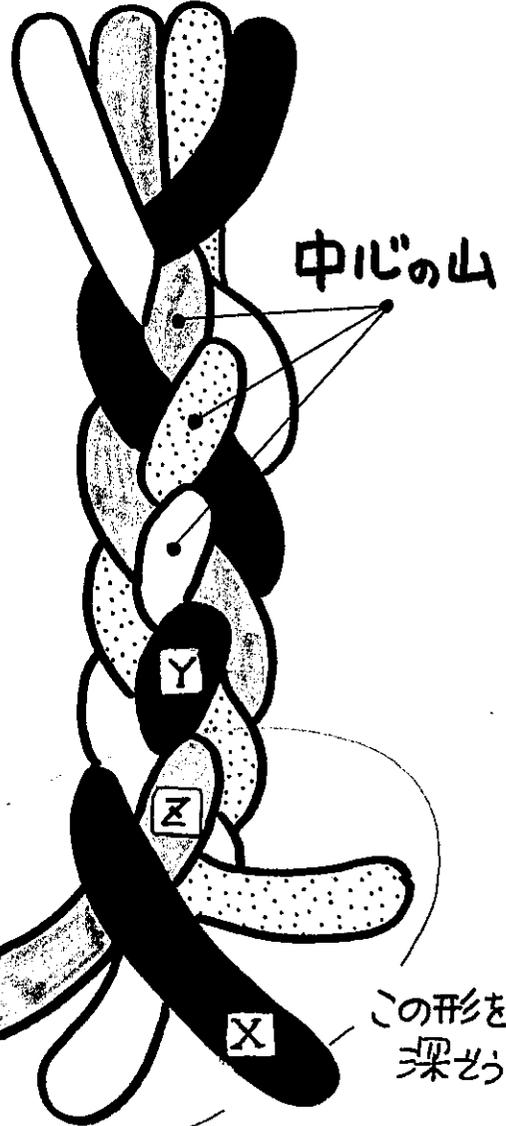
③



④



\* ①と同じになりました ②へつづけます。



Help!!

わからなく  
なっちゃった!!

少しあう  
ほいほいこう

◎ 中心の山 [Z] を作っている

[X] は [Z] の1つ前の  
中心の山 [Y] である

この形なら [1] から再開です!!