

# 神戸スイーツ・コンソーシアム Kobe Sweets Consortium

In岡山

2011年

## チャレンジド・プログラム Vol.4 第1回 テキスト

### ◆米粉のパン(コメ・パーネ)

実技： ・プティフロマージュ

・抹茶あんパン

実演： ・米粉バゲット

・しらすロール

講師：西川功晃

(パンと暮らしの サ・マーシュ、神戸)

# こめ こ 米粉のパン(コメ・パーネ)

## まっちゃ プティフロマージュ、抹茶あんぱん

はいごう  
＜配合＞

こめ こ      こうし      じゅこうせいぶん      き      じ      いっかつ      さくせい  
●米粉のパン(講師・受講生分の生地を一括で作成)

こめ こ 米粉	2500g
グルテン(オリエンタル <small>こうぼこうぎょう</small> 酵母工業)	625g
インスタントイースト(オリエンタル <small>こうぼこうぎょう</small> 酵母工業)	37.5g
しお 塩	50g
グラニュー糖(三井製糖 <small>とう</small> グラニュー糖 <small>とう</small> )	75g
だっしふんにゆう 脱脂粉乳	75g
ゆ し 油脂(ADEKA ソシエル)	75g
みず 水	2500g

ひとりぶん  
●プティフロマージュ(1人分)

こめ こ      き      じ 米粉のパン生地	300g
Mixチーズ( <small>ゆきじるし</small> 雪印メグミルク)	45g
5mm <small>かく</small> 角のプロセスチーズ( <small>ゆきじるし</small> 雪印メグミルク)	45g

まっちゃ      ひとりぶん  
●抹茶あんぱん(1人分)

こめ こ      き      じ 米粉のパン生地	300g
まっちゃ 抹茶あん	300g

つく かた  
＜作り方＞

a、米粉のパン(講師・受講生分の生地を一括で作成)

- ① 油脂以外の材料(インスタントイースト、水、米粉、グルテン、塩、グラニュー糖、脱脂粉乳)をミキサーボールに入れ、ミキサーで混ぜる。

ミキシングの目安:低速 5分、高速 1分

- ② 生地が 8割ほど出来上がったたら、油脂を加え、生地に薄い膜ができるまで再びミキサーで混ぜる。

ミキシングの目安:低速 1分、高速 30秒 (捏上温度 25度)

- ③ 一次発酵を 30分取る。
- ④ 生地を分割し、成形する。
- ⑤ 二次発酵を 30分取る。
- ⑥ 生地の表面に溶かしたソシエルを塗る。
- ⑦ 240度のオーブンで 10分～13分焼成する。

b、プティフロマージュ

- ① a、の生地にMixチーズ、5mm角のプロセスチーズを混ぜ込む。
- ② 一次発酵を 30分取る。
- ③ 生地を 20gに分割し、成形する。
- ④ 二次発酵を 30分取る。
- ⑤ 生地の表面に溶かしたソシエルを塗る。
- ⑥ 240度のオーブンで 10分～13分焼成する。

### c、抹茶あんパン

- ① a、の生地きじの一次発酵いちじはっこうを30分ぶんと取る。
- ② 生地きじを50gぶんかつに分割し、丸めてベンチタイムまるを20分ぶんと取る。
- ③ 抹茶あんまっちゃ 50gきじを生地つつで包み、成形せいけいする。
- ④ 成形後せいけいご30分ぶんに二次発酵じはっこうを取る。
- ⑤ 240度どのオーブンで10分ぶん～13分ぶん焼成ふんしょうせいする。

ざいりょうきょうさんきぎょう じゆんぶどう けいしやうりやく  
材料協賛企業(順不同 敬称略)

- ADEKA株式会社かぶしきがいしゃ
- オリエンタル酵母工業株式会社こうぼこうぎょうかぶしきがいしゃ
- 株式会社日東商会かぶしきがいしゃにっとうしやうかい
- 三井製糖株式会社みついせいとうかぶしきがいしゃ
- 雪印メグミルク株式会社ゆきじるし かぶしきがいしゃ