

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(ツオップ)

はいごう <配合>

こむぎこ しこ
小麦粉3kg仕込み

●生地

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

●仕上げ

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

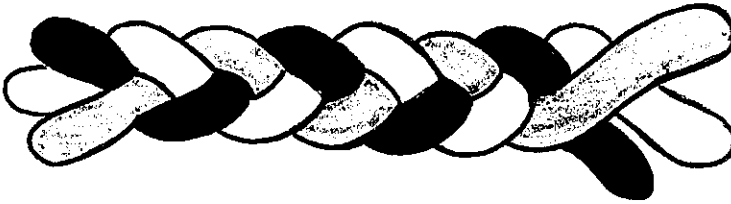
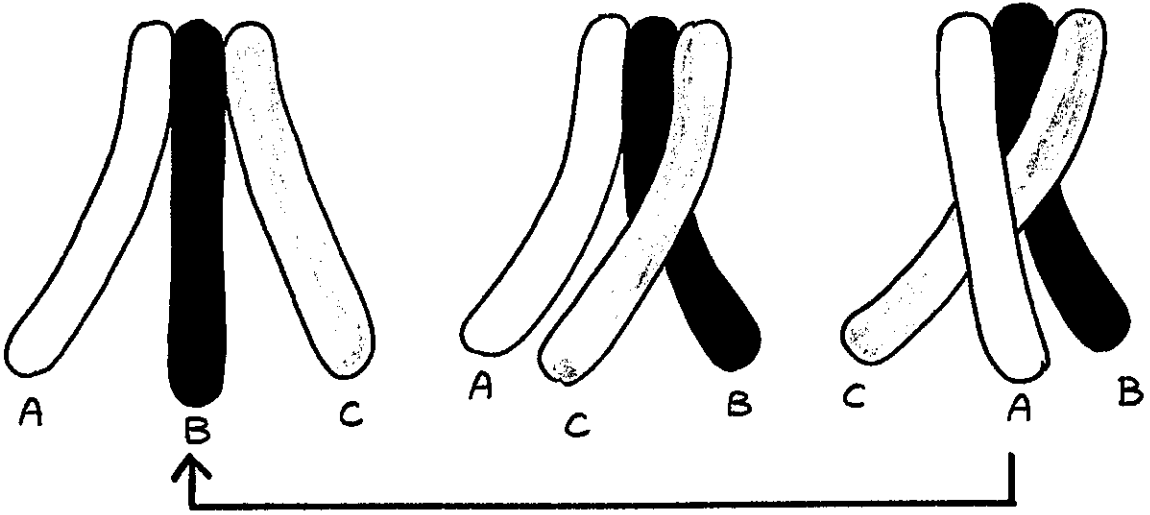
- ①焼成後、塗り卵をし、アーモンドスライス、パールシュガー、粉糖で適宜飾りつける。

- ・ 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～

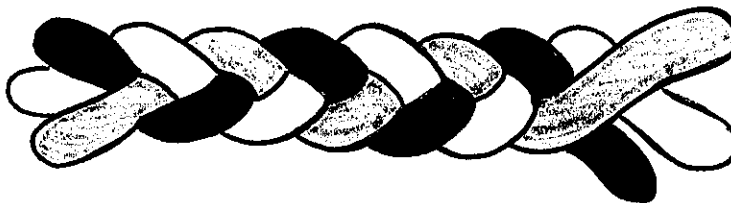
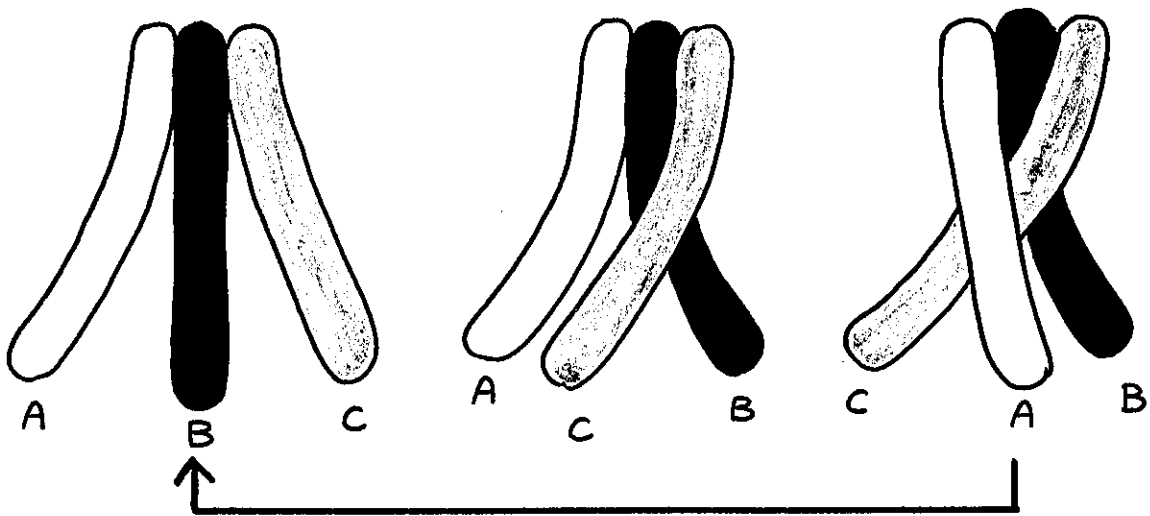
3つ編み

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)

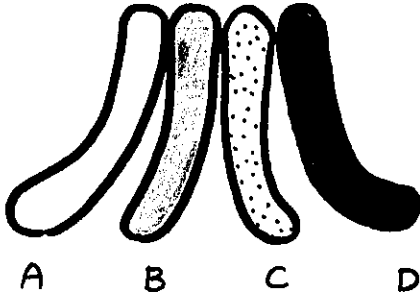


上手に編むには

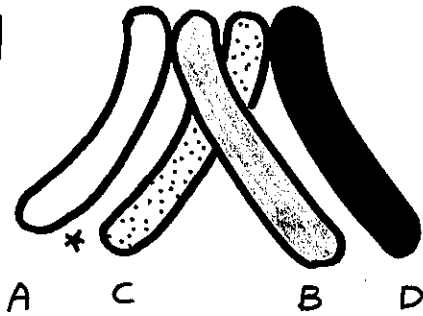
(1) 編目の中心の山をみつける

(2) 中心の山を等間隔に
とるように編み込む

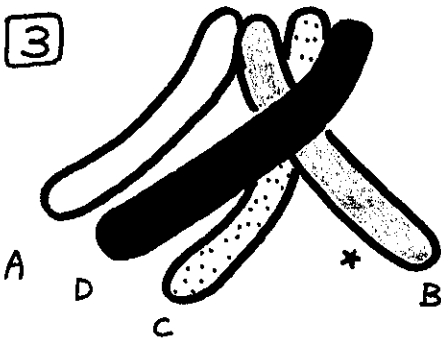
①



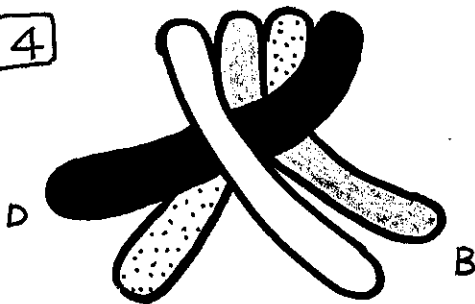
②



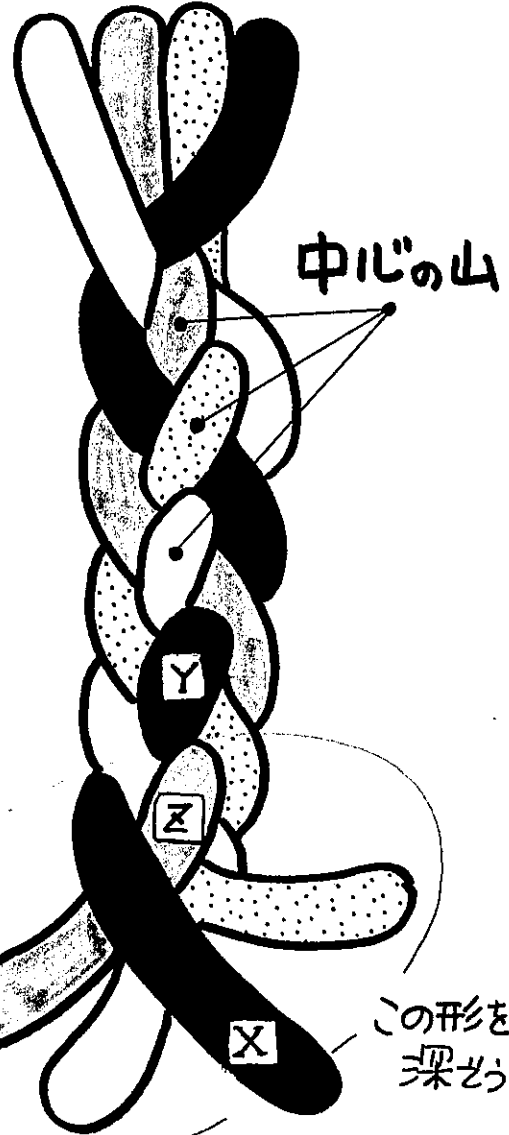
③



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
ほいさう

◎ 中心の山 区を作っている

区は 区の前
中心の山 Y である

この形なら ①から再開です!!