

宵種法ベネチアーナ

【配合】

(宵種)	%
PK-100 (欧風菓子パンミックス)	70
イースト	0.7
マーガリン	13
水	25

(本捏)	%
PK-100 (欧風菓子パンミックス)	30
イースト	0.3
砂糖	10
マーガリン	5
卵黄	10
水	8
オレンジスライスA (株)うめはら	34

【トッピング生地配合】

ヘーゼルナッツプードル	100
アーモンドプードル	100
砂糖	240
卵白	180
薄力粉	5



【工程】

(宵種)	
ミキシング	L 1分ML 8分↓ L 2分ML 5分MH 1分
捏上温度	26~28℃
発酵条件	室温で12時間~16時間

(本捏)	
ミキシング	L 2分ML 5分H 3分~↓ (油脂、砂糖) L 2分ML 4分H 1分↓ (オレンジ) L 1分ML 1分

油脂入れ前のH(4速)終了の目安は、ミキサーから生地が底離れに近い状態で、薄い膜ができていないこと。

捏上温度	26℃~28℃
発酵条件	28℃・30P30P30
分割重量	400g
ベンチ時間	20分
ホイロ条件	28℃・80%
ホイロ時間	3時間~ (型上0cm)
	焼成前にトッピング生地100g絞り アーモンドホール18g、あられ糖10g、 粉糖2g篩って焼成。
焼成温度	上火160℃下火160℃
焼成時間	45分~50分

イタリア製焼き型(伊藤景パック) 品名: パネバツソM-170
サイズ: 口径Φ181mm(底径170mm)×高さ55mm

ベネチアーナ(ストレート)

【配合】

PK-100 (欧風菓子パンミックス)	100	%
イースト(生)	2.3	
砂糖	10	
マーガリン	18	
全卵(正味)	10	
水	36	
オレンジスライスA (株)うめはら	35	

【トッピング生地配合】

ヘーゼルナッツプードル	100	%
アーモンドプードル	100	
砂糖	240	
卵白	180	
薄力粉	5	

【工程】

ミキシング	L 4分ML 5分H 8~↓ (油脂、砂糖) L 2分ML 4分H 2分↓ (オレンジ) L 1分ML 1分 油脂入れ前のH(4速)終了の目安は、ミキサーから生地が底離れに近い状態で、薄い膜ができてきていること。
捏上温度	27℃
発酵条件	28℃・30分P30 (パンチは強くする。)
分割重量	400g
ベンチ	20分
ホイロ条件	38℃・80%
ホイロ時間	120分~ 焼成前にトッピング生地100g 絞りスライスアーモンド18gのせる。
焼成温度	上火170℃、下火180℃
焼成時間	45分~



イタリア製焼き型(伊藤景パック)品名:パネバツソM-170
サイズ:口径Φ181mm(底径170mm)×高さ55mm

クグロフ

【配合】

PK-100	100	%
(欧風菓子パンミックス)		
イースト(生)	3	
砂糖	10	
全卵(正味)	10	
マーガリン	30	
水	36	
ラム酒漬けレーズン	30	
ミックスフルーツ	20	
(株)うめはら		

【ラムシロップ配合】

水	100	%
砂糖	50	
ラム酒	20	

【作り方】

材料全てを鍋に入れ沸騰させる。

仕上げ:焼成後、ラムシロップ15g塗り
更に溶かしマーガリンを10g塗る。
冷めてから粉糖0.5gトッピング。

【工程】

ミキシング	L 4分ML 5分H 8~↓ (油脂、砂糖) L 2分ML 4分H 2分↓ (フルーツ) L 1分ML 1分
	油脂入れ前のH(4速)終了の目安は、ミキサーから生地が底離れに近い状態で、薄い膜ができてきていること。
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃・30分P 30分
分割重量	470g
ベンチ	0分
ホイロ条件	38℃・80%
ホイロ時間	120分
焼成温度	上火180℃、下火230℃
焼成時間	35分

