

1 大山こむぎの伝統的なマリトツツイ

液種法

- ・近年ブームとなった イタリアの菓子パン、マリトツツイには様々なタイプがあります。
- ・今回ご紹介する、伝統的なマリトツツイは、本来は松の実を練り込みますが昨今、松の実の価格が高騰し利用しにくくなっているため、今回は、アーモンドダイスを使用しました。
- ・リッチな生地にアーモンドとドライフルーツ、生フルーツの皮を練りこんだ、贅沢なフルーツパンズです。
- ・液種を利用することにより、パサつきを押さえ、大山こむぎの特長である適度な粘りと歯切れの良さが活かされます。



3Kg仕込み

3000

(液種配合)

配合 %

仕込み量 g

大山こむぎパン用粉 GTK	柄木田製粉	15	450
マウリパン インスタント ドライースト(赤)	鳥越製粉	1.9	57
牛乳		25	750
小計		41.9	1257

□全材料をよく混ぜ合わせる(捏上げ目標28℃)

□30分程度で生地が約2倍くらいまで膨張すれば使用可能です。

(本捏)

大山こむぎパン用粉 MKD	柄木田製粉	85	2550
上白糖		18	540
食塩		1	30
全卵		22	660
卵黄		3	90
パンテオンセレクトM(コンパウンド)	ミヨシ油脂	20	600
生レモン皮			粉3kgに1ヶ
生オレンジ皮			粉3kgに1ヶ
レモン果汁			粉3kgに1ヶ
バニラオイル	パイオニア企画	0.1	3
水		10	300
レーズン(ラム酒漬け)		40	1200
アーモンドダイス 1/8		10	300
小計		209.1	6273

■本捏ミキシング

L4ML2 ↓ L2ML7 フルーツ入れL1~

■捏上温度 26℃

■フロアタイム 60分

■分割重量 80g

■ベンチタイム 20分

■成形 丸目直してつぶす

■ホイロ 36℃/75% 50分

□仕上げ 塗り玉後 ワッフルシュガー(ポップシュガー)を飾る

■焼成 上180℃ 下170℃ 12分