



大地の食パン

『北夢恋100』のすっきりした味わいとソフトな食感を活かした食パンです。

砂糖や塩も北海道産のものにこだわっています。



材料

		配合
北夢恋100	6000g	100%
インスタントドライイースト	72g	1.2%
甜菜グラニュー糖	360g	6%
食塩（ラウシップ）	120g	2%
脱脂粉乳（スキムミルク）	180g	3%
コンパウンドマーガリン （パンテオンセレクトM）	360g	6%
水	4260g	71%

工程

- ・ミキシング L 4 ML 7 MH 0.5 ↓ 油脂 L 2 ML 6
- ・目標捏ね上げ温度 27℃
- ・フロアタイム 60分 (28℃ 80%)
- ・分割 丸め 型比容積 4.15
- ・分割重量 220g×4個で一本 8本分
- ・ベンチタイム 20～25分
- ・成型 麺棒で伸ばし、三つ折り後ロールに巻く
- ・ホイロ 38℃/80% 55分
- ・焼成 上200℃/下210℃ 30～35分

◎型比容積とは

食パン等の焼き型は2斤型といってもそれぞれ容積が異なるため、型に入れる生地量の目安として表記しています。今回の型比容積「4.15」の場合、型の容積（計算で出す場合と、型に水を張り、水の重量を計る場合もある）

今回の場合 今回の型の容積 3652 CC ÷ 4.15 = 880g (220g × 4)

札幌名物「ちくわパン」



下準備

ちくわは一方をカットし、塩・胡椒・マヨネーズで和えたツナを詰めておく

- 分割 60g×20個
- 成型 棒状に成型後、伸ばしちくわに巻き付ける
- ホイロ 38℃/80% 55分
- 仕上げ 薄く塗り玉をする
マヨネーズを真ん中に絞る
- 焼成 上220℃/下210℃ 13～15分

函館名物「チャイニーズチキンバーガー」



下準備

①甘辛ソース（しょうゆ1 酒1 みりん2 砂糖1 酢1）を作っておく②骨なしのからあげに①をからめる。レタスは食べやすいサイズにちぎっておく

- 分割 70g×14個
- 成型 丸め直し、ゴマを付ける
- ホイロ 38℃/80% 55分
- 焼成 上220℃/下210℃ 13～15分

オリジナル「ジンギスカンうどんパン」



下準備

①味付けジンギスカンに玉ねぎ、もやし、ピーマンを加えて炒め、最後にうどんを煮込む。

- 分割 100g×8個
- 成型 棒状に成型する
- ホイロ 38℃/80% 55分
- 焼成 上220℃/下210℃ 13～15分



低温熟成フランスパン

歯切れと口どけの良さを目指して北海道産小麦をブレンドして作られた小麦粉『ヴァン ドゥ ノール』を風味を深める、低温熟成法でフランスパン等に仕上げます。

材料

		配合
ヴァンドゥノール	5500g	100%
インスタントドライイースト	33g	0.6%
粉末モルトエキス	11g	0.2%
食塩（ラウシップ）	99g	1.8%
水	3905g	71%

工程

- ・ミキシング L-5 ML-5（オールイン）
- ・目標捏ね上げ温度 20～22℃
- ・冷蔵発酵 4℃ 12～20時間
- ・復温 60～90分（13℃を超えるまで）
- ・分割 丸め
- ・分割重量 バケツ 350g/8本・200g/16本
- ・ベンチタイム 20～25分
- ・成型 バケツ 基本成型
- ・ホイロ 30℃/70% 60分
- ・焼成前仕上げ バケツに化粧粉をふりかけ、クーブを入れる
- ・焼成 上225℃/下240℃ 25～35分
（釜入れ後スチーム通常量、1分後さらに通常量入れる）





じゃがいも塩パン

下準備 ジャガイモを塩ゆでにする

- ・分割 50g 20個
- ・成形 塩ゆでしたじゃがいもと有塩バターを包あんし、PETカップに乗せる
- ・ホイロ 30°C/75% 60分
- ・仕上げ シュレッドチーズをあしらう
- ・焼成 上220°C/下230°C 釜入れ後すぐにスチームを入れ、15分



秋の収穫祭ピッツァ

- ・分割 1kg

延ばしてピケを打った生地にたっぷりの具材を乗せます。

- ①ブロッコリーは塩ゆで ②しめじ、まいたけは塩こしょうと本だしでさっと炒める
- ③じゃがいもは、ゆでてスライスしておく。
- ④生地にホワイトソースをたっぷり（約500g）ぬり、①②③+ベーコン、コーン乗せホイロへ
- ⑤焼成直前にシュレッドチーズを乗せて、上220°C/下230°Cで約20分焼成



秋鮭のちゃんちゃん焼きピッツァ

- ・分割 1kg

延ばしてピケを打った生地にたっぷりの具材を乗せます。

- ①生鮭をオリーブオイルで焼き、骨と皮を外してほぐしておく。
- ②ちゃんちゃん焼きソースを作る 味噌4 酒3 みりん3 砂糖4
- ③①+キャベツ、タマネギ、しめじ、まいたけ、バターをホットプレート等で蒸し焼きにし②をからめる。たっぷりのせて30°C75%のホイロへ約60分入れる
- ④赤パプリカ、ピーマンをあしらひ、上220°C/下230°Cで約20分焼成



潤いリュスティック

(プレーン ミキサー・くるみ 手ごね)

風味と旨味が強い小麦粉『ノースポール』を使用した、超多加水のリュスティックをご紹介します。シンプルな配合と製法で小麦そのものの味をお楽しみください。

材料

		くるみ	配合
ノースポール	3000g	1000g	100%
インスタントドライイースト	9g	3g	0.3%
粉末モルトエキス	1.5g	0.5g	0.05%
食塩(ラウシップ)	60g	20g	2%
水	3000g	1000g	100%
(クルミ(LHP))		200g	20%



工程

- ・ミキシング 粉、モルトパウダーをよく混ぜ合わせ、そこに水を加えてL2生地の上にイーストを乗せ、オートリーズ20分塩を入れてL2
- ・目標捏ね上げ温度 22°C(20°Cを下回らないように)
- ・フロアタイム 30P30P30
- ・冷蔵発酵 4°C 一晩
- ・復温 20P20P20P20 (20°C前後まで。
生地が緩い場合は回数を増やす)
- ・分割 成形 スケッパーで切り分け、やや腰高にまとめる
- ・分割重量 250g (プレーン23個・くるみ16個)
- ・ホイロ なし
- ・仕上げ オリーブオイルを刷毛塗りし、食塩を適量かける
- ・焼成 上220°C/下245°C 30~35分 (スチーム多めに)

潤いリュスティック 手ごねの場合

①材料を準備する



② 全ての材料を容器に入れる



③ ドレージ等で混ぜ合わせる



④ ベンチタイム



⑤ 上側を折り畳みパンチする



⑥ 下側をパンチする



⑦ 左側をパンチする



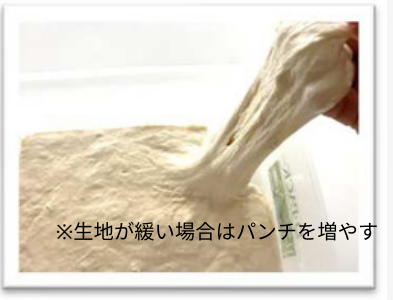
⑧ 右側をパンチする



⑨ ひとまとめにしてベンチタイム



⑩ 翌日再度パンチを行いながらこの位までパンチを続ける



⑪ お好みのサイズに分割する



⑫ 打ち粉をしながら成形する



⑬ 焼成する





おつまみスティック

北海道産小麦「きたほなみ」を原料とした、菓子用小麦粉『レゼルブランシュ』を使用した、おつまみに最適なスナックです。最高級薄力粉のくずれるような食感と口どけを活かしました。

材料

		配合
レゼルブランシュ	200g	100%
アルミ不使用ベーキングパウダー	8g	4%
てんさいグラニュー糖	16g	8%
食塩（ラウシップ）	2g	1%
無塩バター	60g	30%
フライドオニオン	8g	4%
粉チーズ	12g	6%
刻みベーコン	20g	10%
粗挽き黒こしょう	0.2g	0.1%
サッポロクラシック（ビール）	40g	20%



工程

① AにBのバターを混ぜ合わせる



② さらにCの材料を混ぜ合わせDのピールを入れ捏ねる。



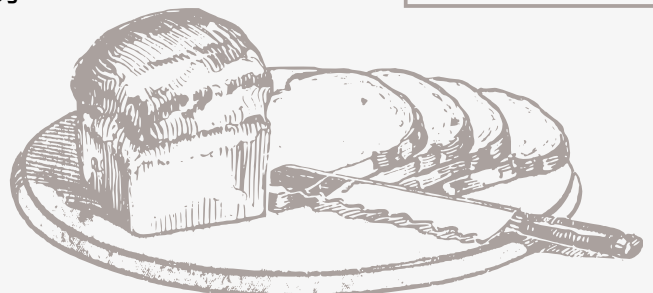
③ できあがった生地をラップで包み冷蔵庫で1時間程度休ませる。



④ 厚さ0.5cm 長さ10cm 幅0.5~1cmにカットする。1本13~15g



- ・仕上げ 軽くねじってもよい
- ・焼成 上220℃/下200℃ 13~20分





生ドーナツ

生クリーム等をたっぷり練りこみんだ生ドーナツ生地に、湯種のもっちり感をプラスして仕上げます。春よ恋を中心とした強力小麦粉『奏』ならではの弾力と粘りを楽しめます。

国産小麦から作られた、簡単に使えるレトルト湯種『いー湯種C』を使用しもちりしている上に、風味の強いドーナツ生地を作ります。様々なフィリング類と相性抜群です。

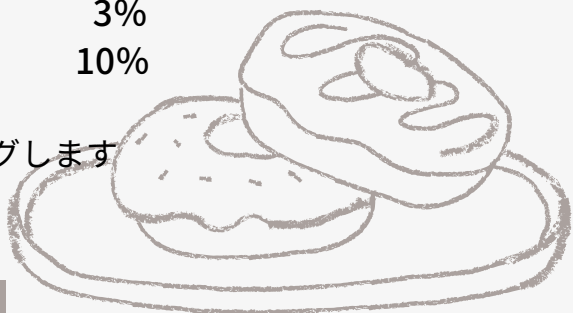
材料

		配合
奏	2000g	100%
いー湯だね！C	960g	48%
生クリーム	300g	15%
食塩（ラウシップ）	40g	2%
脱脂粉乳	140g	7%
ビートグラニュー糖	300g	15%
インスタントドライイースト	34g	1.7%
全卵	300g	15%
無塩バター	160g	8%
水	860g	43%
足し水	60g	3%
ラムレーズン	200g	10%

※ラムレーズンは生地を取り分けてから再度ミキシングします

※いー湯種Cは奥本製粉製造のレトルト湯種です

※フライ油 プレミックスオイル 150（昭和産業）



工程

- ミキシング L3M4↓ (湯種は手でちぎって入れる) L2ML4↓ 油脂
L2↓ パシナージュ L1ML3
(レーズンボールは生地を1kgとり分け、200gのレーズンとミキシング)
- 目標捏ね上げ温度 27°C前後
- フロアタイム 45分P30分 (28°C/80%)
- 分割 成形 丸め (生地がべたつきやすいので、キャンバスの上で行う)
- 分割重量 プレーン60g (27個) ・ リング60g (22個)
あんドーナツ45g (25個) ・ レーズンボール25g (50個)
(レーズンボールは分割、丸め後そのままホイロに30分。
その後ラックタイム5分)
- ベンチタイム 15分 (28°C/80%)
- 成型 プレーン 再丸め
リング 棒状に成型し、リングにする
あんドーナツ 45g包餡する
- ホイロ 45~55分 (28°C/80%)
- ラックタイム 5分程度、室温で乾かす
- フライ 180°Cで、表1分→裏1分→表1分→裏1分→表30秒、計4分半揚げる
- 仕上げ
 - ドーナツシュガーは粗熱がとれてからまぶす。
 - グレーズは熱湯で溶いて、やや熱い間に付ける。
 - きなこシュガー ドーナツシュガー + きなこ
 - シナモンシュガー ドーナツシュガー + シナモン

※グレーズには昭和産業のグレーズミックスD
ドーナツシュガーには同ドーナツシュガーFを使用しています。

