

5. ふわふわスイートルール チぎりパン・チーズタルト（ストレート法）



■油脂やチーズとの相性の良い全粒粉は甘い生地にもお勧めです。雲のように軽い食感が特長の小麦粉【コントレイル】とも抜群の相性を持ちます。しっとりとした戻りの良い種子島産粗糖を使用ししっとり感を強調しました。人気のチーズスフレフィリングともベストマッチします。

〈配合〉 3K g 仕込

コントレイル（小麦粉・柄木田製粉）	90%	2,700g
きたほなみ全粒粉（石臼挽全粒粉・柄木田製粉）	10%	300g
マウパン インスタント ドライ イースト（金）（鳥越製粉）	2%	60g
ゲランドの塩（鳥越製粉）	1%	30g
種子島産粗糖 SC（新光糖業）	20%	600g
脱脂粉乳	2%	60g
クレール（コンパウンドマガリン・ADEKA）	15%	450g
卵	15%	450g
水	50%	1,500g

〈工程〉

〈ミキシング〉 L-3 ML-3 油脂入れ L-3 ML-7  
捏上温度 26℃

〈フロアタイム〉

60分

〈分割・丸め〉

★ちぎりパン 40g × 48個

★チーズタルト 45g

〈ベンチタイム〉

15分



〈成形〉

- ★ちぎりパン 生地を丸め直し天板に並べる
- ★チーズタルト 伸ばした生地をIFトレーに敷きダークチェリー、レモンピールを入れた後、チーズスフレフィリングを45g流し入れる

〈ホイロ〉

- ★ちぎりパン 35℃ 80% 50分
- ★チーズタルト 35℃ 80% 20～30分

〈仕上げ〉

ホイロ後 ★ちぎりパン マカロン生地を絞り 粉糖をふってアーモンドスライスをあしらって焼成

〈焼成〉

- ★ちぎりパン 上 180℃ 下 170℃ 25～30分
- ★チーズタルト 上 180℃ 下 180℃ 18分

《マカロン生地》

卵白	240g
粉糖	320g
ちよう（薄力粉・柄木田製粉）	200g
ココナッツ ファイン	240g

- 粉糖、薄力粉、ココナッツを混ぜておいてへらで卵白と合わせる。

《チーズスフレ フィリング》

クリームチーズ	1,000g
グラニュー糖	400g
全卵	350g
生クリーム	1,000g
レモン果汁	20g

- クリームチーズとグラニュー糖をへらで混ぜ合わせ滑らかな状態にしておく。  
全卵、生クリームを加えよく混ぜ、最後にレモン果汁で味を調える。