

## 5. スウィートロール

### ベーシックドウ方式 ストレート法



高機能小麦粉『パノヴァッション』のパンがパサつかない特長を活かしたスウィートロールです。固くなりやすい高配合のパンがしっとりとした柔らかなパンに仕上がります。大型から小物まで幅広く利用できます。生地を冷蔵する場合はドライイーストを2.3%まで増やし捏上温度は25℃、フロアは30分で5℃で冷蔵してください。

A

2 K g 仕込

プレミアムショートニング	ADEKA	10	200
パンテオンセレクトM	ミヨシ油脂	10	200
グラニュー糖		10	200
SC糖	新光糖業	10	200
シママース(食塩)	青い海	1.3	26
脱脂粉乳	雪印メグミルク	5	100
全卵		25	500
小計		71.3	1426

■クリーミング ビーター使用

柔らかくした油脂をビーターでクリーミングし、糖+食塩+脱脂粉乳を合わせて篩ったものを加えながらミキシング。最後に全卵を3~4回に分けて分離しないように加える。

B

パノヴァッション	日本製粉	100	2000
インスタントドライイースト(金)	マウリパン	1.7	34
水		40	800
小計		141.7	2834
合計		213	4260

■ミキシング BにAを加え L-5 ML-5 MH-6

■捏上温度 28℃

■フロアタイム 60分

- 分割 ○アップルレーズン 大玉1200g  
○ダークチェリー 50g×18 ○北欧タイプ70g×22  
○アップルリング 25g

■ベンチタイム 20分

- 成形 ○アップルレーズン リゴブルー 200g 漬け込みレーズン200g  
カスタード 100g シナモンパウダー適量を巻き込み 80gにカット  
ペットカップにのせてホイロ  
○ダークチェリー 生地をリングに延ばしホイロ  
○北欧タイプ 再丸め後ペットカップにのせてホイロ  
○アップルリング 10g包あんして ソフトカップに5個入れてホイロ

■ホイロ 35℃ 80% 50分

- アップルレーズン ぬり玉して焼成 仕上げはグレーズミックス  
○ダークチェリー ぬり玉 センターにカスタード絞り チェリー2つ切りを  
4個のせて  
○北欧タイプ 上掛け生地を平口金で薄く絞りアーモンドスライス、  
チョコチャンクで飾る

上掛け生地配合

シリウス	80	160
アーモンドペースト	20	40
グラニュー糖	80	160
パンテオンセレクトM	70	140
全卵	80	160



- 油脂をクリーミングし粉体を篩ったものを加え全  
卵を3回程度に分けて加える  
○アップルリング ぬり玉焼成 仕上げはグレーズミックス

■焼成 塗り玉 下/210℃ 上/220℃ 13~15分

