

セミハードロール



長野県産小麦(華梓)と長野県産石臼挽き全粒粉を使ったベーシックな生地で菓子パンから食事パンまで幅広く応用できます。今回はスチームをかけて焼きますがスチームなしでもおいしく召し上がれる、あきのこない生地です。

ストレート法4Kg仕込					
原材料名	メーカー名	配合%	仕込量g	工程条件	
華梓	柄木田製粉	90	3600		
長野県産石臼挽き全粒粉	柄木田製粉	10	400	混捏内訳	L6M4
てんさい上白糖	日本甜菜糖	2	80	捏ね上げ温度	26℃
ゲランドの塩	鳥越製粉	2	80	発酵時間	60分
モルトシロップ	鳥越製粉	0.3	12	分割重量	60g
リスプレミアムショートニング	ADEKA	5	200	ベンチタイム	20分
インスタファーム インスタントドライイースト(赤)	インスタファーム社カナダ	0.9	36	ホイロ時間	60分
水		67	2680	ホイロ温度/湿度	32℃/75%
				焼成温度	220℃/220℃
				焼成時間	15分(蒸気)
		177.2	7088		

■分割はすべて60g

- ランチロール
- 焼きカレーパン(カレーフィリング使用)
- フランスあんぱん, くるみアンパン
- 塩バターパン (マルシェブルターニュガトー 8g)
- ミルクスティック

バタークリーム配合	プレーン	チョコ
マルシェブルターニュガトー	100	100
粉糖	40	40
加糖練乳 ミルフレンド	30	30
コアントロー	適量	
クーベルチュールタブレットター		10

<くるみあん 配合>

小倉あん	1000g
クルミ(ロースト)	200g
ケーキクラム	100g
食塩	2g