

あこ酵母ハードトースト生地 バラエティ



粉やの息子の代表的な小麦粉『スーパーベストワン』を使用し『あこ天然培養酵母』を用いて小麦のうまみを十二分に引き出したハードトースト生地です。この小麦粉の特徴であるくせのない風味とすだちの良さがひきたちます。長時間発酵させても酸味の出ないあこ酵母ならではの風味を楽しめます。一つの生地で山食だけでなく様々なバラエティがお作りいただけます。

■あこ元種配合

あこ天然培養酵母 ストロング 100
温水（40℃） 200

※28℃で24時間発酵後 よくかき混ぜて冷蔵庫で保管しておいてください。

1週間から10日ご使用頂けます。最低1日は冷蔵庫でおいだ方が種が落ち着きます。

■配合

| | | |
|-------------------|------|-------|
| ・スーパーベストワン（柄木田製粉） | 100% | 8000g |
| ・あこ酵母元種（あこ酵母） | 8% | 640g |
| ・ゲランドの塩（鳥越製粉） | 1.6% | 128g |
| ・上白糖（日新製糖） | 6% | 480g |
| ・こめ油（築野食品工業） | 2% | 160g |
| ・水 | 62% | 4960g |

■工程

- ミシシグ[®] オールイン 低速-1分 中低速-6分
- 捏上目標温度 20℃
- フロアタイム オーバーナイト 20℃ 20時間
- 常温もどし 40分→分割丸め→ベンチタイム20分
- 分割重量 山食 400g 塩ロールパン 60g ロール 50g
- 成形 ○山食 三つ折り後巻き○塩ロールパン バターロール成形 油脂包み
マルシェ・ブルターニュ・ガトー 8g、水はけ後 **ゲランドの塩**をふる
○黒豆ロール等 ロール成形
- ホイロ 32℃ 80%
山食 120分 塩ロールパン、ロール 75分~80分
- 焼成 スチーム少量入れ
○山食 上 160℃ 下230℃ 15分 上を210℃にして15分
○塩ロールパン、ロール 15分

■黒豆ロール、あんバタークリーム、ラムレーズン

- バタークリーム配合

| | |
|-----------------|------|
| マルシェ・ブルターニュ・ガトー | 100% |
| 粉糖 | 40% |
| 加糖練乳 | 30% |
| コアントロー | 適量 |

- 油脂と粉糖をホイップ後に練乳を加え
比重 0.47程度まで立てる
コアントローで仕上げる

