

ヨーグルト種を使った

## パネトーネ

イタリアには、パネトーネ、パンドーロ等フルーツ、卵、バターをタップリと使用したリッチなパンが各種あります。本来の製法は‘リエビト’と呼ばれる天然酵母を使用しますが、**今回は中種にヨーグルトを使う事で風味を出しました。**

その他の配合は本場イタリアのパネトーネそのものです。

大変保存性の良いパンで一ヶ月程度おいしくお召し上がりいただけます。

加糖軟式中種法		工 程 条 件	
原 材 料 名	配 合 %		
〈中種〉			
スーパーストワン	70	混 捏 時 間	L3M5
グラニュー糖	3	捏ね上げ温度	26℃
全 卵	20	発 酵 時 間	2～2.5時間
卵 黄	10		
無 塩 バ タ ー	5		
ヨ ー グ ル ト	10		
マウリパン インスタントドライ イースト ( 金 )	1.3		
水	17		
〈本捏〉			
スーパーストワン	30	混 捏 時 間	L4M1 ↓ 砂糖1/2 L1M1
グラニュー糖	25	↓ 油脂1/2L2M1 ↓ 油脂1/2L2M2	
蜂蜜 ( or 水飴 )	5	↓ フルーツL1M1	
ゲラントの塩	1	捏ね上げ温度	28℃
無 塩 バ タ ー	25	フ ロ ア タ イ ム	40分
オ レ ン ジ ピ ー ル	12	分 割	大 200g, 小 70g
サルタナ レーズン	40	成 型 方 法	分割後丸め紙ケース入れ
マウリパン インスタントドライ イースト ( 金 )	0.6	ホ イ ロ 時 間	60～80分
牛 乳	15	ホ イ ロ 温 度 / 湿 度	33℃/75%
		焼 成 温 度	170℃/180℃
	289.9	焼 成 時 間	大 30分, 小 15～20分

## 【材料について】

- ・ヨーグルトは、プレーンタイプを使用します。嫌味の無い発酵風味が得られます。
- ・添加する糖分が多いのでグラニュー糖を使用します。  
上白糖に比べあっさりとした甘みになります。
- ・バターは、質のよいコンパウンドマーガリンで代用可能です。

## 【製法上の注意】

- ・加糖軟式中種法で作成します。中種は、よく膨張するので大きめの容器を準備してください。
- ・本捏生地の混捏方法は独特です。LとMを交互に繰り返しながら混捏します。
  - ①砂糖の半分とマーガリン,フルーツを残して、材料,中種をミキサーに投入します。
  - ②混捏を開始し、生地がまとまってきたら残りの砂糖を加えます。
  - ③続いて油脂を2回に分けて練りこみます。
  - ④柔軟で滑らかな生地が出来上がったら、フルーツを均一に混ぜ込みます。
- ・パネトネ専用の紙製円筒型を使用します。
- ・ホイロでは、型の高さまで生地を膨張させます。
- ・窯入れ前に、アーモンドグラスを塗り粉糖を掛けて焼成します。
- ・低めの温度でよく焼きこみます。  
大:25~30分 小:15~20分

### ○アーモンドグラス

アーモンドプードル	100g
砂糖	270g
卵白	200g

