

## フロマージュブルーと5種類のドライフルーツのブレッド

レシピ製作：井筒 大輔シェフ



貴腐ワインに漬け込んだ5種類のドライフルーツと、サンモレフロマージュブルーの風味がマッチしたハード系のパン。

### 【配合】

フランスパン用小麦粉	80%
石臼挽全粒粉	20%
天日手塩	2%
インスタントドライイースト赤	0.2%
セミドライイースト赤	0.2%
ユーロモルト	0.3%
水	80%

練り込みドライフルーツ .....100%  
**【練り込みドライフルーツ】**  
 ミックスフルーツ ..... 500g  
 サルタナレーズン ..... 300g  
 貴腐ワイン ..... 100g  
 ※ミックスフルーツは、グリーンレーズン、ドライクランベリー、ドライパイナップル、ドライパイナップル。

### 【工程・製法】

ミキシング/L3分、オートリズ30分後L5分、H30秒  
 捏上温度/23℃、  
 一次発酵/28℃、120分P、60分  
 分割/ドライフルーツ練り込み生地 ..... 70g  
 被せ生地 ..... 40g  
**サンモレ フロマージュブルー** ..... 20g  
 ホイロ/28℃、75%、60分  
 焼成/上火・230℃、下火・210℃、30分、スチーム有  
 ①生地にフルーツを混ぜる際は、スケッパーでカットしながら混ぜ込み、フロアタイムをとる。  
 ②ドライフルーツ練り込み生地を10cmに伸ばし、**サンモレフロマージュブルー**を包み込み、被せ生地で包み、ホイロへ。  
 ③ホイロ後、ライ麦粉を振り、S字にクーブを入れ、クーブの空間の部分3本ずつクーブを入れ、スチーム焼成する。



サンモレ フロマージュブルー

## アンチョビのケーキサレ

レシピ製作：壺井 豪シェフ

パン屋さんのショーケースで売っているおいしいチーズ！  
**TARTARE (タルタル)**  
 「ドライトマト&バジル」  
 「ガーリック&ハーブ」  
 1個65gはプレスブルージャポンの商品です。



白ワインがおすすめの調理パン。そのまま食べる他、TARTARE (タルタル) のドライトマト&バジルや、ガーリック&ハーブを塗ると、よりクリームチーズが引き立つ。

### 【配合】

フランスパン用粉	100%
上白糖	12%
食塩	1.2%
インスタントドライイースト赤	1.4%
全卵	15%
卵黄	25%
バター (食塩不使用)	20%

マーガリン ..... 20%  
 スキムミルク ..... 3%  
 ルヴァンリキッド ..... 10%  
 水 ..... 22%

### 【工程】

ミキシング/オールインワン、L3分、M10分、H1分  
 捏上温度/24℃、フロアタイム/30分P、30分P、40分  
 分割重量/65g×3  
 ベンチタイム/25分、ホイロ/28℃・70%、45分  
 焼成/上火・190℃、下火・210℃、16分  
**【アンチョビのクリーム】** クリーム状にする。

**サンモレ クリームチーズカマンベール配合** .....100%  
 アンチョビペースト ..... 10%  
 牛乳 ..... 15%

### 【副材料】

スライスベーコン (1.5mm幅) ..... 30%  
 スライスオニオン ..... 30%  
 黒オリーブ (1/4カット) ..... 25%  
 枝豆 ..... 25%  
 ※副材料を、少量のオリーブオイル、ホワイトペーパー、微塵切りにした生バジルでマリネしておく。

### 【作り方】

①生地を捏ね上げ、直ぐにマリネしておいた副材料をカードで切り合わせる。  
 ②フロアタイム後、65gで分割し、ガスをしっかり抜き、なまこ型成形。  
 ③ベンチタイム後、65g×3玉で三つ編み成形し、横26×縦5.5×高さ4cmのシリコンケースに入れてホイロに入れる。  
 ④焼成前にオリーブオイルを塗り、アンチョビのクリームを中心に1本絞りを、パルメザンチーズをトッピングして焼成する。



サンモレ  
 クリームチーズ カマンベール配合