

黒豆とクリームチーズのパンセ

レシピ製作：原田 稔久シェフ



ふんわり柔らかなブリオッシュ生地に、爽やかな酸味のサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”と、優しい甘さの黒豆を巻き込んだ、パンセ（パンジー）をイメージしたパン。

【配合】

強力粉	80%
フランスパン用粉	20%
グラニュー糖	15%
食塩	1.5%
バター（食塩不使用）	40%
生イースト	3.5%
脱脂粉乳	2%

全卵	45%
牛乳	20%

【工程】

ミキシング/15分、↓、110分、H30秒

捏上温度/24℃

一次発酵/27℃・75%、60分

パンチ後4℃・12時間

分割重量/250g

ベンチタイム/30分

二次発酵/27℃・75%、60分

焼成/上火・205℃、下火・220℃、10分

①生地250gを15×35cmに伸ばす。

②常温にしたサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”80gを全面に塗り、均等に伸ばす。

③黒豆60gを散りばめて巻き、15等分に切る。

④切った生地を3つ合わせ、ホイロに入れる。

⑤ホイロ後、卵を塗り、あられ糖をトッピングして焼成する。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”

ルーレ・フロマージュ

レシピ製作：西川 功晃シェフ



サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”とグレープフルーツピールを生地に練り込んだ、爽やかな夏をイメージしたサッパリした味わいの全粒粉のパン。

【配合】

中力粉	80%
全粒粉	20%
食塩	2%
グラニュー糖	2%
インスタントドライイースト	1%
水	650g
発酵生地	200g

【工程】

捏上温度/25℃

一次発酵/30分

分割重量/500g（長方形に整える）

ベンチタイム/20分

二次発酵/30分

焼成/上火・250℃、下火・220℃、12分

表面に粉を掛け、スチームで焼成する。

【成形】

①生地をカードですくい取り、全体に粉を掛けてガスを抜く。

②めん棒で伸ばす。（縦30cm、横25cm）

③室温に戻したサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”200gを生地全体に塗る。

※生地の上下3cmほどは塗らずに残しておく。

④グレープフルーツのピール200gを生地の表面に散らす。

⑤下から生地を巻き込む。

⑥上3cmのところを水で濡らしておく。

⑦巻き終わりは生地をつまんで止める。

⑧1/10にカットして、断面を上に乗ける。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”