

クリームチーズを入れることでソフト感のあるプレッツェルに。



食べごたえのあるモチモチした食感は、フロマージュブルーの風味とよく合う。

サンドイッチはどんなチーズとも相性が良い。

職人の朝食

レシピ製作：倉田博和シェフ

【配合】

フランスパン専用粉	100%
天日湖塩	1.8%
ユーロモルト	0.3%
生イースト	1%
水	70%
バター風味マーガリン	8%
パシナージュ（差し水）	5%～

【工程】

ミキシング/L2分、オートリーズL3分、M2分、マーガリン投入、M3分、給水
捏上温度/21～23℃

フロアタイム/20分、20分、20分
リタード/6～7℃、18時間
焼成/300℃、7～8分
※生地にはほうれん草を入れる場合はボイルしてから加える。



サンモレ
フロマージュブルー

●サンドイッチ

バター、サンモレフロマージュブルーを塗り、レタス、スパムなどを重ね、マヨネーズで味を調える。

●ほうれん草とプレミアムチーズ

分割した生地を平たく延ばし、サンモレフロマージュブルーを塗り、ベーコンを重ねる。真ん中を閉じ、両端を2回ひねり、ホイロを取った後に焼成する。

ソフトプレッツェル

レシピ製作：倉田博和シェフ

ホシノ天然酵母パン種（オーバーナイト法）

【本種】

強力粉	80%
フランスパン専用粉	20%
ホシノ小麦粉種（赤）生種 ※1	8%
塩	1.8%
三温糖	5%
ショートニング	3%
モルト（3倍希釈液）	2.5%
水	42%
ホシノポーリッシュ ※2	25%
※1 ホシノ小麦粉種（赤）生種の作り方 パン種（500g）：30℃の温水（1000cc）=1：2 生地を混ぜ、28℃で20時間発酵後、4℃で冷蔵保管。	
※2 ホシノポーリッシュの作り方	
強力粉	100%
ホシノ小麦粉種（赤）生種 ※1	15%
塩	1.8%
上白糖	5%

加糖練乳	5%
ハチミツ	5%
水	90%
混合時間/L30秒（ビーター使用）	
捏上温度/28℃	
フロア時間/30℃、6時間→冷蔵（4℃）	

【工程】

混合時間/L4分、ショートニング投入、M4分
捏上温度/20℃
大玉分割/1900g（シート状にする）
冷蔵/4℃、15時間
分割/120g（9mmまで伸ばし16等分）
成形/プレッツェル
成形/生地温を17℃まで戻す。
焼成条件/上火280℃、下火260℃、9分
※重曹水溶液（10%溶液）を作り、沸騰させ、冷ましておく。
※焼成前、重曹水溶液に浸け、岩塩を振りかける。
※焼成後、溶かしバターに浸ける。

●フレッシュチーズ練り込み

成形した生地の中にサンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”を絞り入れ、重曹水溶液に浸け、焼成する。

●シナモンシュガー

溶かしバターに浸けた後、シナモンシュガーをまぶす。

●クラッシュアーモンド

重曹水溶液に浸けた後、クラッシュアーモンドを散らし、焼成する。溶かしバターに浸けた後、フォンダンをかける。

●チーズ

重曹水溶液に浸けた後、シュレッドチーズを振りかけ、焼成する。



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシピ”