



クリームチーズやカマンベールは根菜系の野菜と相性が良い。

コンプレの小さなパン達

レシピ製作：米山雅彦シェフ

【配合】

| | |
|-------------------|-------|
| 北海道産地粉 (T85) | 30% |
| 十勝産石臼挽全粒粉 (T85) | 70% |
| 塩 | 1.75% |
| 洗双糖 *C | 2% |
| インスタントドライイースト赤 *A | 1% |
| サワード・ディレクト25 *A | 5% |
| 水 | 85% |
| 太白胡麻油 (生地に対して) | 6.5% |

*Cの洗双糖とは種子島のサトウキビから作られた粗糖。

【工程】

ミキシング：L3、M8、↓、L5、M2
5%の水と胡麻油を投入
捏上温度：25℃、フロアタイム：40分
分割：15g、ベンチタイム：20分
ホイロ：30～40分
焼成：上火・250℃、下火・220℃、スチーム
を入れ9～10分



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ

【フィリング】1個分

クリームチーズ風味を強くする場合は、分量を調整して下さい。

●とうもろこし

トウモロコシ…………… 10g
サンモレNEWホイップフロマージュ …… 7.5g
ピンクペッパー…………… 少々
トウモロコシを5分間蒸し、粒を削ぐ。ピンクペッパーは粗めにつぶす。

●ピーツ

ピーツ…………… 5g
サンモレNEWホイップフロマージュ …… 7g
ピーツは、スライスしてオーブンで焼き、フードプロセッサーでペースト状にし、サンモレNEWホイップフロマージュと合わせる。

●にんじん

人参…………… 5g
ヘーゼルクリーム…………… 6g
ヘーゼルクリームは、サンモレNEWホイップフロマージュ+ローストヘーゼルナッツ=1:1。ローストしたヘーゼルナッツの皮をむき、フードプロセッサーでペーストにする。人参は、砂糖、塩、バターでグラッセして味を付けて煮る。

●かぶ

カブ…………… 5g
アンチョビクリーム…………… 6g
アンチョビクリームは、サンモレNEWホイップフロマージュ+アンチョビ+ケッパー=10:1:1。

カブは、生のカブをむき、カットしたもの。フィリングを包んで丸め、細かく砕いたパン粉を付け、上にカットした根菜を乗せる。天板に並べ、霧を吹く。

●ラディッシュのコンプレガレット

生地はコンプレと同様

分割：50g

【トッピング】1個分

ラディッシュ…………… 1個
サンモレクリームチーズカマンベール配合 …… 15g
パルメザンチーズ…………… 少々

■作り方

ラディッシュは葉の部分だけをサッと塩茹でにする。縦半分カットして生地に乗せ、サンモレクリームチーズカマンベール配合を絞り、パルメザンチーズを振り掛け、上火・250℃、下火・220℃のオーブンでスチームを入れて10分焼成する。



『PAINDUCE』 取締役 / 統括シェフ 米山 雅彦



1971年生まれ。大学卒業後『カスカード』に入社、パンの世界に入る。3年半従事した後、『コム・シノワ』に入社し、西川功晃氏に師事する。2001年より同店のスー・シェフに就任。さらにパンの見聞を広めるためヨーロッパ各国で修業する。2004年、日常の食卓を支えるパンを作っていきたいという思いから、『PAINDUCE』のシェフに就任。2008年に大阪淀屋橋に『add:PAINDUCE』を、2010年には愛知県安城市のコンセプトショップ内に『しあわせをはこぶパン』を、2012年にはJR大阪駅内に『de tout PAINDUCE』を立ち上げる。