



## 『パン焼き小屋 ツオッフ』

〒270-0021 松戸市小金原2-14-3 Tel：047-343-3003

営業時間 B'Zopf (パン店) AM6：30～PM6：00/R'Zopf (カフェ) AM7：00～PM5：30

代表取締役 伊原 靖友

平成26年度 優良経営食料品小売店等表彰事業“農林水産大臣賞”受賞。

毎日300種類のパンを製造販売するリテールベーカリー。



Backstubeとはドイツ語でパン焼き小屋、Zopfとは編み込みパンの名前です。私は色々なパンが編みこんだようなパン屋にしたいとこの名前をつけました。街中の小さなパン屋ですが便利でよろず屋なパン屋を目指しています。パンを通して楽しい毎日が送れる事が願いです。

木造の薄暗い店内は、欧州の古いパン屋をイメージしています。中央の広い平台に所狭しと並べられるパン達と、壁までにもいっぱい積まれたパン。店内はパンで溢れんばかりです。

自家製粉機で新鮮で蒸り高い、国内産小麦の全粒粉『粉』を作っています。安全且つ栄養価の高いパン作りに役立っています。その他にもフランス産の粉等多種類の粉を使い分けています。

自庭の葡萄の樹から採取した天然の酵母を、長く自家栽培してきました。ワインに似た芳香な香りを持ち、大変まるやかな味を生み出す酵母に育て上げました。このZopfオリジナル酵母を使ったパンは、ほかにはないここだけの味です。

大きなキッチンで専任スタッフが、手間隙惜しまないしっかりした副素材を作り上げます。サンドイッチ、惣菜パン、Fixingとパンのバリエーションをより豊かに広げていきます。

## ミルヒプロート

コンパウンドマーガリンだけでは味に物足りなさがあるので、サンモレ NEWホイップフロマージュで味の部分を補強し、深みのある味わいにしている。

フワッとさせるパンには、気泡を抱き込んでいるサンモレ NEWホイップフロマージュが適している。

練り込みやすく、しっとり感が長続きする。



ミルヒプロート

ヴィエノワ

一次発酵/26℃ 70分  
分割/ミルヒプロート 250g  
ベンチタイム/生地温度27℃ 25分  
最終発酵/生地温度28℃ 25分  
焼成/上火・240℃、下火・180℃ 13分  
分割/ヴィエノワ 50g  
焼成/上火・240℃、下火・180℃ 10分  
○ヴィエノワは焼成後、切り込みを入れ、クリームを絞る。

### ●マンゴークリームの配合

サンモレ スイートホイップフロマージュ… 1000g  
フリーズドライマンゴーパウダー…………… 70g  
粉糖…………… 100g

### ●フランボワーズクリームの配合

サンモレ スイートホイップフロマージュ… 1000g  
フリーズドライフランボワーズパウダー… 60g  
粉糖…………… 100g



### 【配合】

強力粉…………… 100%  
キビ糖…………… 5%  
天日塩…………… 1.9%  
牛乳…………… 60%  
20%加糖卵黄…………… 1.5%  
生イースト…………… 3%  
コンパウンドマーガリン…………… 5%  
サンモレ NEWホイップフロマージュ… 15%

### 【工程】

ミキシング L5M1↓M4H2

①コンパウンドマーガリンとサンモレ NEWホイップフロマージュ以外の材料をボウルに入れ、低速で5分、中速で1分捏ねる。

②コンパウンドマーガリンとサンモレ NEWホイップフロマージュを加え、中速で4分、高速で2分捏ねる。

捏ね上げ/生地温度23℃