

マスカルポーネのデニッシュとクリームのパン

フレッシュマスカルポーネとカスタードを合わせたクリームを、抹茶生地に詰めて焼いたパン。ほんのり甘みのあるクリームと3種類の黒豆がポイント。

フレッシュマスカルポーネのディップに
チュコラスクを付けると、おいしさが一段と増す。

フレッシュマスカルポーネと、相性が抜群に良い
2種類の板チョコレートを合わせたデニッシュ。

ショコラ

■本捏
穂の香 (国内産小麦強力粉) … 70%
石臼挽小麦粉HJ-15
(国内産小麦強力粉) … 30%
タビオカ粉 … 2%
岩塩 … 2.1%
水 … 60%~
内麦フランスパン種 … 40%
小麦自然発酵種 … 15%
ホシノ小麦粉種(赤)生種 … 5%
モルトシロップ (2倍液) … 0.5%
有塩バター (対生地) … 10%
焦がしバター風味マーガリン(対生地) … 5%

■工程条件
混合時間/L10~12分
バターとマーガリンはダイス状にカットし、L1~2分(軽く混ぜる程度)
捏上温度/23~24℃
フロア時間/30℃、90分
分割/80g
ベンチ時間/5~10分
ホイロ条件/
ビニールをして乾ホイロ50分
焼成前/アーモンドクリームを絞り、板チョコレート2種類(ビター、スイート)を包む。
焼成条件/270℃、8分
焼成後、メープルを塗り、ココアパウダーを振りかける。冷めたら中心に穴を開け、**エルヴィールフレッシュマスカルポーネ**を絞り入れる。

■内麦フランスパン種の作り方
穂の香 (国内産小麦強力粉) … 50%
石臼挽小麦粉HJ-15 (国内産小麦強力粉) … 50%
ホシノ小麦粉種(赤)生種 … 10%
塩 … 2%
水 … 100%
混合時間/L4分(ビター) L=110回/分
捏上温度/20~22℃
フロア時間/19℃、15時間。熟成したら、冷蔵(4℃)で4~5日保存可能。

■小麦自然発酵種の作り方
元種材料
石臼挽ライ麦粉RS-10 … 500g
モルトシロップ … 10g
ぬるま湯 … 600g

①材料を混ぜ、27℃で24時間置く。
②元種1100gに同量の小麦粉とぬるま湯を混ぜ、27℃で24時間置く。
③2日目の種に同量の小麦粉とぬるま湯を混ぜ、27℃で24時間置く。
④3日目の種に同量の小麦粉とぬるま湯を混ぜ、27℃で12時間置く。
冷蔵保管後に使用する。

※種の再生と更新/元種1000gに小麦粉2000g、ぬるま湯3400g、モルトシロップ4gを混ぜ、30℃で5時間置く。冷蔵庫で保存する。

■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を混ぜて、28℃で20時間発酵後、4℃冷蔵保管。

抹茶黒豆

■本捏
穂の香 (国内産小麦強力粉) … 70%
石臼挽小麦粉HJ-15
(国内産小麦強力粉) … 30%
タビオカ粉 … 2%
岩塩 … 2.1%
水 … 60%~
内麦フランスパン種 … 40%
小麦自然発酵種 … 15%
ホシノ小麦粉種(赤)生種 … 5%
モルトシロップ (2倍液) … 0.5%
有塩バター (対生地) … 10%
焦がしバター風味マーガリン(対生地) … 5%

■マスカルカスタークリームの配合
エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ … 100%
カスタードクリーム … 50%

■抹茶黒豆の配合(生地100gに対して)
製パン用抹茶 … 3g
大納言かのこ … 20g
赤塩えんどう豆 … 20g
黒豆 … 10g

■工程条件
混合時間/L10~12分
抹茶黒豆、バターとマーガリンはダイス状にカットし、L1~2分(軽く混ぜる程度)
捏上温度/23~24℃
フロア時間/30℃、90分
分割/100g
ベンチ時間/5~10分
成型/
①生地を軽く丸め、平たく麺棒をかけ、型に入れる。
②中心部に大きめの穴を開けておく。
ホイロ条件/
ビニールをして乾ホイロ50分
焼成前/マスカルカスタークリーム40gを開けた穴に絞る。
焼成条件/260℃、10分
焼成後、ハニーメープルを塗る。



エルヴィール
フレッシュ マスカルポーネ