



フレッシュマスカルポーネを生地に練り込むことで、中はシっとり、光沢のある仕上がりになる。サクッとした歯切れの良い食感は、トーストにしてもおいしい。

ビーツとマスカルポーネのパン・コンプレ／ブレッド・マスカルポーネ

パン・コンプレ (全粒粉のパン)

■生地の配合

中力粉	800g
全粒粉	200g
塩	20g
グラニュー糖	20g
インスタントイースト	15g
発酵生地	100g
ミネラルウォーター	690g

■工程

捏上温度／25℃
 一次発酵／30分
 ベンチタイム／30分
 二次発酵／30～60分

ビーツとマスカルポーネのパン・コンプレ

■作り方

①生地1kgに対して**エルヴィール・フレッシュマスカルポーネ**を200g混ぜ込む。

②①の生地1kgに対して、ビーツ(赤かぶ)300gを混ぜ込む。

※ビーツは下茹でし、赤ワインビネガーでマリネして、塩、胡椒で味を調える。
 ※ビーツの代わりに、相性の良い豆類やナッツ類、ドライフルーツなどを入れて焼くと、また違った味わいになる。

■工程

分割重量／100g
 ベンチタイム／30分
 成形／ナマコ形 丸目 紙カップに入れる。
 二次発酵／30分
 焼成／表面に粉をかけてハサミでカット。スチームを入れて焼成。
 上火250℃・下火220℃、15分。

ブレッド・マスカルポーネ

■作り方

生地1kgに対して**エルヴィール・フレッシュマスカルポーネ**を200g混ぜ込む。

■工程

分割重量／600g
 ベンチタイム／30分
 成形／ナマコ形
 二次発酵／60分
 焼成／表面に粉をかけてスチームで焼成。
 上火200℃・下火220℃、35分。



エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ