



PROFESSIONAL

ソフトタイプチーズならではのサンドウィッチとパン



サワーフロマージュソフトの爽やかな酸味に、
ローストされたクルミが香ばしい塩パン。

かぼちゃのブリオッシュに、
サワーフロマージュソフトと
玉葱を合わせたクリームを
ナッペしたサンドウィッチ。

カボチャのブリオッシュ

- 本捏
クラシック
(フランスパン用粉) …… 50%
ジャパネスク
(北海道産小麦100%のパン用粉) …… 50%
タピオカ粉 …… 2%
塩 …… 2%
本和香糖 …… 10%
発酵バター …… 10%
全卵 …… 10%
蜂蜜 …… 10%
濃縮乳 …… 10%
牛乳 …… 27%
かぼちゃ …… 30%
工房種 …… 60%
ホシノ小麦粉種(赤)生種 …… 10%
- 工程条件
混合時間/L4分・M2分
捏上温度/27℃
フロア時間/30℃、90分
分割/200g×2(食型)
成型/丸めてパンキンシードを付
けて型に入れる。
ホイロ条件/30℃、80%、30分
焼成条件/220℃、20~24分
型から抜き、蜂蜜を塗り、またオー
ブンに入れる。照りが出てきたら取
り出して、もう一度蜂蜜を塗り、再
びオープンへ入れる。

- サンドウィッチの仕上げ
①カボチャのブリオッシュを適当な
厚さにスライスする。
②エルヴィール サワーフロマージュ
ソフトと玉葱を合わせたものをたっ
ぷり塗り、具材をサンドする。
- 主な具材
・揚げ茄子、焼きベーコン、ドライ
トマトにとろけるチーズを乗せ、
オープンで焼く。
・ハムカツとレタス
・イチジクとクランベリー
・エビとアボカド
- 工房種の作り方
ヨット(パン用粉) …… 100%
ホシノ小麦粉種(赤)生種 …… 12%
天日塩 …… 2%
きび砂糖 …… 5%
練乳 …… 5%
蜂蜜 …… 5%
水 …… 92%
混合時間/L2分(ピーター)
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。
- 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。

ハニークルミのチーズがけ

- 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%
タピオカ粉 …… 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%
- 工程条件
混合時間/L10分~
捏上温度/23~24℃
フロア時間/30℃、90分
分割/200g
ベンチ時間/なし
成型/クルミの中に生地を入れ、
押し込むように握る
ホイロ条件/ビニールをして
乾ホイロ50分
焼成条件/平窯→270℃、
平窯→310℃で6~8分
塩パン/オリーブ油を塗って、岩塩
を軽く振って、水を吹き6分で焼き、
エルヴィール サワーフロマージュ
ソフトを十字に絞る。焼成後中心部に
有塩バター5gを押し込み、ハニーメ
ーブルを塗る。

- 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(ピーター)
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。



エルヴィール
サワーフロマージュソフト

