

なめらかなマスカルポーネクリームが  
生地の中から現れる、驚きのクリームパン。



コクのあるフレッシュマスカルポーネを使った  
ソフトクリームをイメージしたコロネ。

### 王様のクリームパン

- クリームの配合  
 生クリーム…………… 300g  
 濃縮乳…………… 100g  
 カスタードクリーム…………… 1400g  
**エルヴィール**  
**フレッシュマスカルポーネ**…………… 300g
- バター生地の配合  
 北の香り(北海道産小麦)…………… 100%  
 塩…………… 2%  
 砂糖…………… 10%  
 発酵バター…………… 15%  
 ハチミツ…………… 3%  
 濃縮乳…………… 5%  
 ホシノルパン(中種)…………… 60%  
 ホシノ赤生種…………… 10%  
 牛乳…………… 35%~
- 工程  
 ミキシングタイム/L4分・M4分  
 捏ね上げ温度/26℃  
 発酵時間/30分  
 分割/50g(冷蔵)
- 上生地デニッシュの配合  
 F(国内産小麦粉)…………… 100%  
 塩…………… 2%  
 砂糖…………… 16%  
 全卵…………… 15%  
 ラード…………… 10%

- 濃縮乳…………… 3%  
 牛乳…………… 22%  
 ホシノルパン(中種)…………… 20%  
 セミドライイースト…………… 2%  
 ヨーグルト…………… 10%  
 折り込み用バター…………… 50%
- 工程  
 ミキシングタイム/L4分・M1分  
 捏ね上げ温度/27℃  
 発酵時間/冷蔵(一晚)  
 折込回数/3つ折り3回  
 3mm厚にメッシュカット
- 作り方  
 ①バター生地に少量のカスタードク  
 リームを包み、セルクル型に入れ、  
 90分ホイロをとる。  
 ②メッシュカットを乗せ、210℃の  
 オープンで25分焼成する。  
 ③冷めたらクリームをメッシュの間  
 から差し込み、粉糖を振る。

### ソフト(創作デニッシュ)

- ソフトクリームの配合  
**エルヴィール**  
**フレッシュマスカルポーネ**…………… 300g  
 カスタードクリーム…………… 300g  
 バニラビーンズ…………… 1/3本
- 作り方  
 炊きあがった熱いカスタードク  
 リームに**エルヴィール・フレッシュマ  
 スカルポーネ**、バニラビーンズを合わ  
 せ、冷やしておく。
- コロネ生地の配合  
 北の香り(北海道産小麦)…………… 80%  
 玄米粉…………… 10%  
 アーモンドプードル…………… 10%  
 ホシノルパン(中種)…………… 20%  
 セミドライイースト…………… 2%  
 塩…………… 2%  
 全卵…………… 15%  
 ヨーグルト…………… 15%  
 生クリーム…………… 3%  
 牛乳…………… 15%  
 マディラワイン…………… 10%  
 ハチミツ…………… 4%  
 煎り胡麻…………… 4%  
 すり白胡麻…………… 10%  
 すり黒胡麻…………… 5%  
 折り込み用バター…………… 50%

- 工程  
 ①ミキシングタイムL4分・M1分で  
 一晚冷蔵する。  
 ②1600gの生地に折込バターを合わ  
 せ、3つ折り2回。  
 ③60gの棒状にカットして、コロネ  
 型に巻き、30分発酵をとり、230  
 ℃のオープンで20分焼成する。
- 仕上げ  
 焼成したコロネ生地を冷まし、ソフ  
 トクリームを詰め、ロイヤルティ  
 ースを飾る。



エルヴィール  
**フレッシュ マスカルポーネ**