



調理系から甘味系まで、クリームチーズと相性が良い素材を組み合わせました。

塩パン バラエティー

レシピ製作：小川佳興シェフ

ホシノ天然酵母パン種（オーバーナイト法）

【本捏】

北海道産小麦100%小麦粉 …………… 55%
 フランスパン用粉…………… 40%
 ライ麦全粒粉……………5%
 ホシノ天然酵母パン種生種 ※1……………4%
 塩……………2%
 パシナージュ（差し水）……………2%
 ホシノ・ルパン ※2…………… 40%
 ※1 ホシノ天然酵母パン種生種の作り方
 パン種（500g）：30℃の温水（1000cc）=1：2
 生地を混ぜ、28℃で24時間発酵後、4℃で冷蔵保管。

※2 ホシノ・ルパンの作り方

北海道産小麦100%小麦粉 ……………100%
 ホシノ天然酵母パン種生種 ※1…………… 15%
 塩……………2%
 水…………… 90%
 混合時間/L30秒（ビーター使用）
 捏上温度/28℃
 フロア時間/30℃、6時間→冷蔵（4℃）

【工程】

混合時間/L3分、M4分
 捏上温度/28℃
 フロア時間/30℃、60分。
 4℃、15時間

温調/生地温を17℃まで戻す。

分割/120g

成形/なまこ型にし、ベーキングペーパーに乗せる。

ホイロ/30℃、80%、60分

焼成/レンガ窯 上火310℃、下火280℃、60分

オープン窯 上火250℃、下火240℃、13分

※焼成前にエクストラバージン・オリーブオイルを塗り、生地を指で潰し、クリームチーズをトッピングをする。

- クリームチーズのトッピング・1
 サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”
 セミドライトマト（にんにくハーブ風味）
 スライスオリーブ
- クリームチーズのトッピング・2
 サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”
 塩
 バジル
- クリームチーズのトッピング・3
 サンモレ NEWホイップフロマージュ
 照り焼きチキンステーキ
- クリームチーズのトッピング・4
 サンモレ NEWホイップフロマージュ
 ホールトマト
- クリームチーズのトッピング・5
 サンモレ NEWホイップフロマージュ
 ドライクラベリー
- クリームチーズのトッピング・6
 サンモレ NEWホイップフロマージュ
 ハチミツ
- クリームチーズのトッピング・7
 サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”
 ハチミツ
- クリームチーズのトッピング・8
 サンモレ サワーフロマージュソフト
 ハチミツ



サンモレ
クリームチーズ “フレンチレシビ”



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ



サンモレ
サワーフロマージュソフト

Yoshioki OGAWA