

クリームチーズをそのまま入れ込んだパン



ほうれん草とベーコンを練り込んだ生地の中に
クリームチーズ“フレンチレシピ”を
巻き込んだボックス型のパン。

クリームチーズ“フレンチレシピ”にピッタリ合うクランベリーハニーを、
砂糖が入っていない生地に、バターを浮遊させて焼いたパン。

ほうれん草のBOX

■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%

■工程条件
混合時間/L10分~
捏上温度/23~24℃
フロア時間/30℃、90分
フロア終了時に、ベーコン、黒胡椒、
エダムチーズ、ほうれん草を生地に
折込む(3折3回)、その後、番重の中
で半分に切って重ねを3回行なう。
※ほうれん草10%、ベーコン10%、エ
ダムチーズ5%、黒胡椒少々(対生地)
分割/350g、具が入っているかを確認
しながら切る。
ミックスチーズ、玉葱スライス、松
の実、サンモレ クリームチーズ “フ
レンチレシピ” 30gの棒状を巻き込む。
ホイロ条件/BOXに入れ40~50分
焼成前/食パン型のふたをのせてオ
ープンへ
焼成条件/270℃、15分
焼成後、醤油、みりん、胡麻油を混
ぜたものを表面に塗る。

■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) 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。

フレンチチーズとクランベリーハニー

■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、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/200g
ベンチ時間/5~10分
成型/
①抑え込むように生地を伸ばし、ク
ランベリー40g、フィルハニー15g、
サンモレ クリームチーズ “フレン
チレシピ” 30gを棒状に伸ばし巻
き込む。
②ねじって、型に入れる。
ホイロ条件/
ビニールをして乾ホイロ50分
焼成条件/260℃、15分

サンモレ クリームチーズ“フレンチ
レシピ”は、クリーミーな食感が特
徴の一つなので、焼き立てでも、冷
たくなっても美味しく食べられる。



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシピ”