

黒豆とクリームチーズのパンセ

レシピ製作：原田 稔久シェフ



ふんわり柔らかなブリオッシュ生地に、爽やかな酸味のサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”と、優しい甘さの黒豆を巻き込んだ、パンセ（パンジー）をイメージしたパン。

【配合】

| | |
|------------|------|
| 強力粉 | 80% |
| フランスパン用粉 | 20% |
| グラニュー糖 | 15% |
| 食塩 | 1.5% |
| バター（食塩不使用） | 40% |
| 生イースト | 3.5% |
| 脱脂粉乳 | 2% |

| | |
|----|-----|
| 全卵 | 45% |
| 牛乳 | 20% |

【工程】

- ミキシング/15分、↓、L10分、H30秒
 捏上温度/24℃
 一次発酵/27℃・75%、60分
 パンチ後4℃・12時間
 分割重量/250g
 ベンチタイム/30分
 二次発酵/27℃・75%、60分
 焼成/上火・205℃、下火・220℃、10分
 ①生地250gを15×35cmに伸ばす。
 ②常温にしたサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”80gを全面に塗り、均等に伸ばす。
 ③黒豆60gを散りばめて巻き、15等分に切る。
 ④切った生地を3つ合わせ、ホイロに入れる。
 ⑤ホイロ後、卵を塗り、あられ糖をトッピングして焼成する。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”

ルーレ・フロマージュ

レシピ製作：西川 功晃シェフ



サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”とグレープフルーツピールを生地に練り込んだ、爽やかな夏をイメージしたサッパリした味わいの全粒粉のパン。

【配合】

| | |
|---------------|------|
| 中力粉 | 80% |
| 全粒粉 | 20% |
| 食塩 | 2% |
| グラニュー糖 | 2% |
| インスタントドライイースト | 1% |
| 水 | 650g |
| 発酵生地 | 200g |

【工程】

- 捏上温度/25℃
 一次発酵/30分
 分割重量/500g（長方形に整える）
 ベンチタイム/20分
 二次発酵/30分
 焼成/上火・250℃、下火・220℃、12分
 表面に粉を掛け、スチームで焼成する。
【成形】
 ①生地をカードですくい取り、全体に粉を掛けてガスを抜く。
 ②めん棒で伸ばす。（縦30cm、横25cm）
 ③室温に戻したサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”200gを生地全体に塗る。
 ※生地の上下3cmほどは塗らずに残しておく。
 ④グレープフルーツのピール200gを生地の表面に散らす。
 ⑤下から生地を巻き込む。
 ⑥上3cmのところを水で濡らしておく。
 ⑦巻き終わりは生地をつまんで止める。
 ⑧1/10にカットして、断面を上置き。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”