



パネトーネ

(カリフォルニア・レーズン種) (オーバーナイト法)

講師：横井聡氏

配合	(%)	(g)
小麦粉 (パン用強力粉).....	50	1500
小麦粉 (フランスパン用粉).....	50	1500
レーズン種 (液種).....	10	300
生イースト.....	0.02	0.6
モルトシロップ.....	0.3	9
食塩.....	1	30
砂糖.....	25	750
油脂 (バター).....	40	1200
全卵.....	20	600
卵黄.....	20	600
牛乳.....	35~40	1050~1200
カリフォルニア・レーズン (ラム漬).....	40	1200
オレンジスライス.....	10	300
ドレンチェリー (水洗・1/4カット).....	10	300

工程

ミキシング

バター バター フルーツ
 ・L3分H10分↓M3分↓M3分H3分↓M2分
 捏上温度..... 26~27℃
 発酵条件..... 27℃
 発酵時間..... 18~20時間
 翌日、軽くパンチ
 発酵条件..... 27℃ 75%
 発酵時間..... 60~120分
 分割重量...
 1. 300g (パネトーネ型の容積750cc)
 2. 300g (パウンド型の容積750cc)
 ベンチ条件..... 27℃ 75%
 ベンチ時間..... 40~120分

成形...

1. ベンチで丸めた生地のまま型に入れる。
 (丸め直しをしない)
 2. パウンド型はコップ状に成形する。
 ホイロ条件..... 32℃ 80%
 ホイロ時間..... 90~120分
 ホイロ後アーモンドトッピングを塗り、
 スライスアーモンド、あられ糖、粉糖を
 かけて焼成する。
 焼成条件..... 190/180℃
 焼成時間..... 30~35分