



あんぱん

(カリフォルニア・レーズン種) (オーバーナイト法)

配合	(%)	(g)
小麦粉 (パン用強力粉).....	70	2100
小麦粉 (フランスパン用粉).....	30	900
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.....	23	690
脱脂粉乳.....	3	90
全卵.....	20	600
油脂 (バター).....	20	600
水.....	44	1320

工程

ミキシング ... L3分H6分↓M2分H5分	ベンチ条件.....	27℃ 75%
捏上温度..... 26~27℃	ベンチタイム.....	40~60分
発酵温度..... 27℃	成形...	
発酵時間..... 18~20時間	1. あんぱん	
翌日、軽くパンチ	2. レーズンロール	
発酵条件..... 27℃ 75%	ホイロ条件.....	38℃ 80%
発酵時間..... 60~120分	ホイロ時間.....	90~120分
分割重量..... 25g	焼成条件.....	210/180℃
フィリング (こしあん)..... 20g	焼成時間.....	10分

*アーモンドクリーム...アーモンドプードル100%、砂糖100%、バター60%、全卵60%

*マカロン生地...アーモンドプードル100%、グラニュー糖100%、卵白100%