カリフォルニア・レーズンを使った

ハロウィン製品アイデアセミナー

ポティロン

(株)ポンパドウル　立木 理恵子氏

配合（%）

TKスターター種

工程1	TKスターター	10
	水	110
工程2	TKスターター液	100
	強力粉	100
工程3	TKスターター１番種	10
	強力粉	100
	水（25℃前後）	100

スイート生地

強力粉	100
砂糖	12
塩	1.6
卵黄	20
生イースト	3
ＴＫスターター種	30
生クリーム	4
無塩バター	40
吸水	40
ラムレーズン	50

ラムレーズン

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	5

かぼちゃメロン皮

薄力粉	100
グラニュー糖	70
全卵	90
フレッシュバター	50
アーモンドプードル	30
パンプキンパウダー	30

工程

TKスターター種

工程1　水にTKスターターを加え、攪拌して5分置き、茶漉しでこしてTKスターター液を作る

工程2　軽く混ぜて28℃で18時間前後置き、5℃の冷蔵庫で保管する

工程3　軽く混ぜて28℃で18時間前後置く
工程3を4～5回繰り返す

スイート生地

ミキシング……　Ｌ4分M5分↓（バター）Ｌ2分↓（バター）Ｌ2分M5分H2分↓（レーズン）L2分

捏上温度……27℃

発酵時間……（28℃、75%）60分

分割重量……70ｇ

成形……
1．丸め直して、かぼちゃメロン皮でくるむ
2．上部にグラニュー糖をまぶし、カードで筋をつけ、かぼちゃの種を１つのせる

ホイロ時間……常温、又は乾ホイロ　40分

焼成時間……（上火:170℃、下火:190℃）20分

かぼちゃメロン皮

1．グラニュー糖とバターを摺り合わせる
2．卵を徐々に加えながら良く混ぜ合わせる
3．一緒に飾っておいた、薄力粉、アーモンドプードル、パンプキンパウダーを一度に加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる
4．冷凍庫で冷やした後、50ｇに分割する