

Super Steam スティックメロンパン

1/1ホテルパン：50g×8個

写真

⑩焼成前 写真



⑩焼成後 写真



材料 (50g×8個分)

【パン生地】			【クッキー生地】		
	重量	パーカース%		重量	
A	強力粉	200 g	100 %	バター	50 g
	砂糖	24 g	12 %	B 砂糖	55 g
	塩	4 g	2 %	バニラオイル	適量
	インスタントイースト	2 g	1 %	卵	25 g
	卵黄	40 g	20 %	C 薄力粉	140 g
	牛乳	110 g	55 %	ベーキングパウダー	1 g
	バター	40 g	20 %		
	グラニュー糖	適量	適量		

作業手順

クッキー生地	①	ボウルにBを入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。										
	②	①に溶いた卵を少量ずつつけて入れ、混ぜ合わせ、ふるったCを入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。										
	③	②を1個30～40g程度に分けてチルド保存する。										
手捏ね	④	ボウルでAを混ぜ合わせ、生地がまとまってきたらバターを入れ、さらにこねる。 こね終わりの目安は、生地が26℃前後になるように、Aの牛乳の温度を調節する。										
	⑤	生地の表面がなめらかになるように丸め、別のボウルに入れ、ラップをかける。										
一次発酵	⑥	予熱したスチコンに⑤を入れ、電源をOFFにし、庫内の余熱で、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。(一次発酵)										
		<table border="1"> <tr> <td>予熱設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>40℃</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>電源OFF</td> <td>・</td> <td>30分程度</td> </tr> </table>	予熱設定	熱風	・	40℃	発酵	電源OFF	・	30分程度		
予熱設定	熱風	・	40℃									
発酵	電源OFF	・	30分程度									
	⑦	発酵の目安は、フィンガーテストをし、生地を指で押し、押した部分がゆっくりと戻れば終了とする。										
ベンチタイム	⑧	⑦を1個50g程度に分割し丸め、ホテルパンまたは番重に並べ、濡れ布巾をかけて、 常温で10分程度ベンチタイムを取る。										
	⑨	生地を軽く丸め直し、(または好みの形に成形し、)ホテルパンに並べ、上から伸ばした③のクッキー生地をのせ、 常温で生地が1.5～2倍程度になるまで発酵させる。(最終発酵)										
最終発酵		<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>アルミ</td> <td>発酵</td> <td>常温</td> <td>・</td> <td>60分程度</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	アルミ	発酵	常温	・	60分程度				
	使用ホテルパン	アルミ	発酵	常温	・	60分程度						
⑩	⑨の上からグラニュー糖をまぶし、予熱したスチコンで焼成する。											
焼成		<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>アルミ</td> <td>焼成設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>180～200℃</td> <td>・</td> <td>10～12分</td> <td>・</td> <td>風量2</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	アルミ	焼成設定	熱風	・	180～200℃	・	10～12分	・	風量2
	使用ホテルパン	アルミ	焼成設定	熱風	・	180～200℃	・	10～12分	・	風量2		
⑪	焼成後、粗熱を取る。											
提供												

調理のポイント

- ・ 手順⑥の際、発酵中は40℃のお湯をはったボウルを庫内底面に置くとよい。
- ・ 手順⑧の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。
- ・ 手順⑨の際、クッキー生地が湿らないように、常温発酵がよい。
- ・ 手順⑩の際、格子状に切れ目を入れてもよい。また、好みの焼き色に応じて、加熱時間を調節する。

