

# Super Steam クリームパン

1/1ホテルパン：66g×9個分

## 写真

⑧焼成前 写真

No Image

⑧焼成後 写真



## 材料（66g×9個分）

		重量	パーカース%			重量	パーカース%
A	強力粉	200 g	100 %	カスタードクリーム	240 g	120 %	
	グラニュー糖	24 g	12 %				
	塩	3.6 g	1.8 %	卵（塗り卵）	適量	適量	
	インスタントドライイースト	3.2 g	1.6 %				
	卵	40 g	20 %				
	牛乳	100 g	50 %				
	無塩バター	16 g	8 %				

## 作業手順

手捏ね	①	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。					
	②	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	③	予熱したスチコンに②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）					
		予熱設定	熱風	・	40℃		
		発酵	電源OFF	・	30分程度		
	④	発酵の目安は、フィンガーテストをし、生地を指で押し、押し部分がつっくりと戻れば終了とする。					
ベンチタイム	⑤	④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。					
最終発酵	⑥	生地を直径10cm程度の楕円形に伸ばし、カスタードクリームを包み、縦じ目に3本切れ目を入れ、 アルミフッ素コートホテルパンに並べる。					
	⑦	予熱したスチコンに⑥を入れ、電源をOFFにし、庫内の余熱で、生地が1.5～2倍程度になるまで発酵させる。（最終発酵）					
	使用ホテルパン	アルミ	予熱設定	熱風	・	40℃	
			発酵	電源OFF	・	20～30分程度	
焼成	⑧	⑦の表面にハケで卵を塗り、予熱したスチコンで焼成する。					
	使用ホテルパン	アルミ	焼成設定	熱風	・	190～210℃	・ 8～10分 ・ 風量2
提供	⑨	焼成後、粗熱を取る。					

## 調理のポイント

- ・ 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- ・ 手順③、⑦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⑤の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。
- ・ 手順⑧の際、生地が乾燥する場合は、風量を1にする、または風除けとして1段上に65mmホテルパンを逆向きに入れてもよい。

