

Super Steam メロンパン

1/1ホテルパン：50g×10個分、100g×5個分

写真

⑧焼成前 写真



⑧焼成後 写真



材料 (5~10個分)

| 【パン生地】 | | | 【クッキー生地】 | | | |
|--------|------------|--------|----------|----|--------|--------|
| | 重量 | パーカズ% | | 重量 | | |
| A | 強力粉 | 200 g | 80 % | C | 薄力粉 | 159 g |
| | 薄力粉 | 50 g | 20 % | | 砂糖 | 75 g |
| | 砂糖 | 25 g | 10 % | | 無塩バター | 62.5 g |
| | スキムミルク | 15 g | 6 % | | 卵 | 41.7 g |
| | インスタントイースト | 5 g | 2 % | | | |
| | 塩 | 4.2 g | 1.7 % | | グラニュー糖 | 適量 |
| B | 水 | 145 g | 58 % | | | |
| | 卵 | 25 g | 10 % | | | |
| | 無塩バター | 33.3 g | 13.3 % | | | |

作業手順

| | | | | | |
|-------|---|---------|------|------|--|
| ミキシング | ① ミキサーにA、B、無塩バターを順に入れてミキシングする。 こね終わりの目安は、生地が28℃前後になるように、Bの水の温度を調節する。 | 使用機器 | ミキサー | 設定 | A：1速-15秒 → +B：3速-10分 → +バター：4速-15分 |
| | ② 生地の表面がなめらかになるように丸め、番重に入れる。 | | | | |
| 一次発酵 | ③ ホイロに②を入れ、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。(一次発酵) | 使用機器 | ホイロ | 設定 | 35℃ ・ 80~85% ・ 50~60分 |
| | ④ ③を1個50g~100g程度に分割し丸め、番重に並べ、ホイロに入れ、ベンチタイムを取る。 | 使用機器 | ホイロ | 設定 | 35℃ ・ 80~85% ・ 15分 |
| 最終発酵 | ⑤ Cを混ぜ合わせてクッキー生地を作り、成形した生地の上から伸ばしたクッキー生地のをせ、格子状に切れ目を入れる。 | | | | |
| | ⑥ ⑤にグラニュー糖をかけ、アルミフッ素コートホテルパンまたは天板に並べる。 | | | | |
| | ⑦ ホイロに⑥を入れ、生地が1.5~2倍程度になるまで発酵させる。(最終発酵) | 使用機器 | ホイロ | 設定 | 35℃ ・ 80~85% ・ 40~50分 |
| 焼成 | ⑧ 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 | 【1】 熱風 ・ 160~180℃ ・ 10~12分 ・ 風量2 【2】 熱風 ・ 170~190℃ ・ 4~6分 ・ 風量2 |
| 提供 | ⑨ 焼成後、粗熱を取る。 | | | | |

調理のポイント

- ミキサーの速度、時間は、「日本ニーダー株式会社 業務用パンニーダーPK2025」を基準とする。
- 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- 手順④の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。

