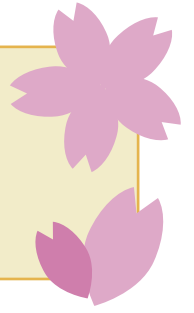




～三田地シェフの特製パン～

ブリオッシュクリームパン



<使用食材>

<Let's Cooking>

「11個分 100g」

A	中力粉	・・・250
	グラニュー糖	・・・25
	塩	・・・5
	脱脂粉乳	・・・8
	金イースト	・・・8
	卵	・・・1個
	卵黄	・・・20
	水	・・・85
	無塩バター	・・・125

- ① Aをボウルに入れ中速で混ぜる（約3分）
- ② ①にサイコロ状に切ったバターを入れ混ぜる
- ③ ②の中に完全にバターを溶けたかを確認し冷蔵庫で休ませる
- ④ ③を50gで分割する
- ⑤ ④を丸く成形して(直径10cm)パテシェール(30g)を絞りグラニュー糖をふる
- ⑥ ⑤を発酵させ(約20分)190℃のオーブンで10分焼き上げる仕上げに粉糖をふる

「パテシェール 8個分(30g)」

牛乳	・・・140
グラニュー糖	・・・25
全卵	・・・1個
薄力粉	・・・9
無塩バター	・・・16
バニラオイル	・・・2



～三田地シェフの特製パン～

桜あんパン



<使用食材>

<Let's Cooking>

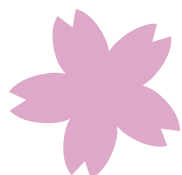
「約10個分」

A	強力粉	・・・350
	中力粉	・・・150
	塩	・・・10
	グラニュー糖	・・・15
	牛乳	・・・75
	水	・・・230
	BBJ	・・・1
	モルトシロップ	・・・3
	金イースト	・・・10
	無塩バター	・・・15

- ① Aをボウルに入れ中速でませる(約3分)
- ② ①にバターを入れ混ぜる(低速で5分)
- ③ 30分後パンチを入れる
- ④ ③を20分ベンチをとる
- ⑤ ④を80gに分割する
- ⑥ 生地80gにあんこ(60g)を包み発酵させる
- ⑦ 生地が発酵したら(20分)、卵黄を塗り、ケシの実、桜の葉をつける
- ⑧ 200℃のオーブンで12分焼き上げる

「5個分(60g)」

粒あん	・・・300
桜葉	・・・3枚



～三田地シェフの特製パン～

クランベリーとナッツのライ麦パン



<使用食材>

<Let's Cooking>

「約5個分(100g)」

A	強力粉	・・・150
	ライ麦	・・・100
	塩	・・・4
	赤イースト	・・・3
	オリーブ油	・・・25
	水	・・・175
	ロースト ピーカンナッツ	・・・50
	ドライクランベリー	・・・50
	キリシュ	・・・20

- ① Aをボウルに入れ中速で混ぜる(約3分)
- ② ①にピーカンナッツ、ドライクランベリーを入れ低速で混ぜる(約5分)
- ③ ②をボウルに入れ30分後にパンチを入れる
- ④ ③を20分ベンチをとる
- ⑤ ④を100gに分割する
- ⑥ 生地を成形しホイロに入れて発酵させて粉をかけ200℃のオーブンで20分焼き上げる

