



【パン部門 最優秀賞】ごまクリームフランス

キャリナリー製菓調理大阪校 製菓・製パン本科2年 稲田悠季乃様



【材料】

- F-ナポレオン・・・500g
- ヨット・・・500g
- ドライイースト・・・8g
- ゲランドの塩・・・22g
- モルト・・・10g
- ◎ごまクリーム
- バター・・・110g
- 練乳・・・100g
- 金ごまねりごま・・・10g
- 前日生地
- F-ナポレオン・・・75g
- ヨット・・・75g
- ドライイースト・・・1.2g
- ゲランドの塩・・・3.8g
- 水・・・100g

【手順】

●前日

1. ドライイーストを予備発酵する。
2. ミキサーに粉と塩、水、発酵したイーストを入れてまわす。
3. 冷蔵庫でひと晩寝かせる。

○当日

1. ドライイーストを予備発酵する。
2. ミキサーに粉とモルト、水、前日に発酵したイーストを入れてまわす。
3. 生地が繋がったらオートリズ5分。前日に仕込んだ生地とゲランドの塩を入れてまわす。
4. ホイロ1時間40分。パンチして30分ベンチタイム。
7. 100g分割してホイロ50分。フランスパンの形に成形して45～50分ホイロ
9. 230℃/210℃で15分焼き パンを横半分にカット

◎ごまクリーム

1. バターを常温に戻し、白っぽくなるまで混ぜる
2. 1に練乳、ねりごまを入れて混ぜて完成
3. 出来たフランスパンにクリームをしぼって完成。

【企画主旨】

フランスパンが好きなのでフランス生地を使った商品を作りたいと思ったからです。

【商品コンセプト】

小さいサイズのフランスパンなので女性も食べやすい。

【商品ターゲット/ポイント】

10～30代男女。ごまのクリームが生地とマッチしてついつい食べてしまう。