



【パン部門】金ごまカルツ

キャリナリー製菓調理大阪校 製菓・製パン本科2年 小林達哉様



【材料】

スーパーカメラリア・・・180g

リストオル・・・120g

ドライイースト・・・4.5g

あら塩・・・5.4g

脱脂粉乳・・・9g

牛乳・・・30g

水・・・180g

●具材

豚肉ミンチ・・・200g

玉ねぎ・・・1/2玉

みりん・・・大さじ1

しょう油・・・小さじ1/2

料理酒・・・大さじ1

塩・・・小さじ2

ごま油・・・大さじ1

金ごまねりごま・・・大さじ2

金ごまいりごま・・・15g

【手順】

●具材の下準備

1. ごま油で玉ねぎを炒め豚肉を入れる。
2. みりん・塩・醤油・料理酒で味を調える。
3. ねりごまを入れさらに煎ったいりごまをすり2へ入れる。

●生地～焼き上げ

1. スーパーカメラリア・リストオルに脱脂粉乳を合わせる
2. ドライイーストは40℃のお湯(90g)で予備発酵させる
3. 粉に塩、牛乳、水(90g)をあわせる
4. 3に予備発酵したイーストを入れて混ぜる
5. 合わさったら60分ホイロに入れ、パン子を入れて20分再びホイロに入れる
6. 生地を20gに分割して丸めてホイロに30分入れる
7. 麺棒で丸く伸ばして具を10g入れ生地をフォークで閉じて20分ホイロへ入れる。
8. 表面に霧吹きをしてスチームにいれ約10分焼く

【企画主旨】カルツォーネというパンが好きでゴマを使った具の中に入れてみようと思いました。

【商品コンセプト】中につまったしあわせ

【商品ターゲット/ポイント】豚肉とねりゴマを炒め食欲がそそられる味になっています。男性はもちろん女性にもおすすめです。