



【材料】

- A
- スーパーカメラリア・・・200g
  - 生イースト・・・5g
  - 塩・・・3.2g
  - 上白糖・・・14g
  - 卵・・・10g
  - 脱脂粉乳・・・12g
  - 無塩バター・・・14g
- B
- 無塩バター・・・8g
  - カソナード・・・16g
  - ねりごま・・・3g
- C
- 生クリーム・・・40g
  - グラニュー糖・・・68g
  - ねりごま・・・5g
  - 水・・・20g

【手順】

1. Aのスーパーカメラリア、脱脂粉乳を合わせておく。生イーストを水で溶かしておく。
2. Aのバター以外をすべて混ぜる。
3. 1にバターを入れ混ぜる。
4. ボールに油を塗ってその中に3を入れてホイロで30分発酵する。
5. ガス抜きをしてボールにもどし再びホイロで30分発酵する。
6. もう一度ガス抜きをしてホイロに30分入れる。
7. Bをまぜる。
8. 6の生地を長く伸ばして7を全体にぬりまくる
9. 30gの大きさにカットしカップに油を振り入れホイロに30分入れる。
10. 190℃のオーブンで13分焼成。スチームをいれる。
11. フライパンにCのクリームとねりごま以外を入れてキャラメルを作る。
12. うすい茶色になったら生クリームを入れ火からおろす
13. 12にねりごまを入れ焼きあがったパンにつける

【企画主旨】

ねりごまを砂糖など甘いものと混ぜると美味しくなったのでパンにしました

【商品コンセプト】

食べやすいサイズの菓子パン

【商品ターゲット／ポイント】

ねりごまを生地の中に包みまた上のキャラメルの部分にも少し混ぜ込んでいます。