

りんごパン

合計加熱調理時間 約 48分

[1人分：254kcal/食塩相当量：0.7g]

可愛いりんごの形におもわずにっこり。りんごの甘煮とカスタードクリームをたっぷり詰めて。



分量

10人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	30分	160℃

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
2	スチーム	-	1分 (予熱のみ使用)	35℃
3	スチーム	-	1分 (予熱のみ使用)	35℃

※予熱完了後にスタートボタンは押しません。(予熱後の余熱で発酵させるため。)

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
4	コンビ	40%	18分	160℃

材料 (10人分 [1人分1個])

<材料a>

りんご (皮と芯を取り除いてくし形切り)	1個
グラニュー糖	25g
レモン汁	小さじ1

<材料b>

卵黄	2個分
砂糖	40g
薄力粉	20g
牛乳	200cc

<材料c>

強力粉	250g
薄力粉	50g
ドライイースト	6g
砂糖	30g
スキムミルク	15g
塩	6g
卵	1個
無塩バター	30g
溶き卵：塗卵用	適量
ブリッツ (長さ2cmに切る)	適量
アーモンドスライス	10枚

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・りんごは幅5mmに切って塩水 (分量外) にさらし、水切りする。
- ・卵は水 (分量外) と合わせて200ccにする。(※仕込み水)

作り方

1. 2分の1・65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、プラスチックラーで粗熱を取る。
3. ボールに<材料b>を入れて泡立て器で混ぜ、牛乳を少しずつ入れて混ぜ合わせ、網ごしして鍋に入れる。
4. 3を火にかけてかき混ぜ、とろみがついたら火を止め、プラスチックラーで粗熱を取り、汁気を切った2と混ぜ合わせ、10等分にする。
5. パンこね機に<材料c>を入れ、(※仕込み水)を少しずつ加えて15分に設定する。こね始めて5分後、無塩バターを加えてさらにこねる。ボールに移し、20mmのホテルパン1枚にのせる。
6. 5のホテルパンを【設定2】で予熱後、スタートボタンを押さずに、庫内の余熱で生地のコブ温を25～26℃に保てるようにし、生地が1.5～2倍になるまで40分程発酵させる。フィンガーテストをして十分であれば発酵完了。(一次発酵)
7. 6の生地を取り出し、10等分 (1個約58g) にして切り口がないように丸め、布巾をかけて常温で15～20分程休ませる。(ベンチタイム)
8. 7の生地を麺棒で直径10～12cm程に伸ばし、中央に4をのせて包み、とじ目を下にして丸めて、直径9cm×高さ1.5cmのマドレーヌカップなどにのせて、20mmのホテルパン2枚に並べる。
9. 8のホテルパンを【設定3】で予熱後、スタートボタンを押さずに、生地が1.5～2倍 (マドレーヌ型いっぱいになるくらい) になるまで発酵させる。(仕上げ発酵)

10. 9の生地の上に溶き卵を塗り、ブリッツを上部に刺して、アーモンドスライスをつけ、【設定4】で予熱後、加熱する。
11. 加熱完了後、10のホテルパンを取り出し、パンを網の上ののせて粗熱を取る。



調理ポイント

◆生地をこねる際に入れる仕込み水の温度は、季節（室温）によって調節すること。

■算出方法：定数-粉の温度（℃）＝仕込み水の温度（℃）

■定数：春・秋40～45、夏35～40、冬45～50

◆生地の発酵時間は季節によって変わるので、時間を調節すること。

フィンガーテストでは、生地を中心に軽く押さえ、押さえた部分がもとに戻らなければ発酵完了となる。

◆作り方7で生地が乾燥しそうなら、乾いた布巾の上に、固く絞ったぬれ布巾をかける。

◆本成形時、生地を強く押さえてしまうと、焼き上がりがふっくらしないので、強く押さないようにする。

◆仕上がりをよくするために、作り方8でリングとカスタードを入れて包む時、形よく包むようにする。