

クロワッサン

合計加熱調理時間 約 11分

[1人分：168kcal/食塩相当量：0.3g]

何層にも重なったバターたっぷりの生地が本格的！カフェオレと一緒にフレンチスタイルの朝食はいかが。



材料（16人分 [1人分1個]）

＜材料a＞	
強力粉	300g
砂糖	25g
塩	5g
スキムミルク	15g
ドライイースト	8g
卵	30g
水	170cc
無塩バター	25g
ロールイン用バター	150g
溶き卵：塗卵用	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	1分（予熱のみ使用）	30℃
2	スチーム	-	1分（予熱のみ使用）	30℃

※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
3	ホットエアー	-	11分	170℃

下ごしらえ

- ・ドライイーストは水の一部（30cc）で溶かして5分置き、卵と残りの水と合わせる。（※仕込み水）
- ・ロールイン用バターはホテルパンの1/2の大きさに伸ばし、冷やしておく。

作り方

1. パンこね機に＜材料a＞を入れ、（※仕込み水）を加えて5分に設定する。こね始めて2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。
2. 1のホテルパンを【設定1】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22～23℃に保てるようにし、生地が1.5倍になるまで30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）
3. 2の生地を取り出し、ホテルパンの大きさに伸ばしてプラスチックラーに15分程入れる。（イーストの活動を一時的に弱めるため）
4. 3の生地を取り出し、生地の中央にロールイン用バターをのせて空気が入らないよう丁寧に封筒包みにし、ホテルパンの1.5倍の大きさに伸ばし、三つ折りにする。
5. 4の生地を再び伸ばして三つ折りにし、プラスチックラーで10分程冷やす。取り出して同様に伸ばし、プラスチックラーに15分程入れる。
6. 5の生地を40cm強×45cm強に伸ばし、底辺10cm・高さ20cmの二等辺三角形に16個分カットする。底辺10cmを手前に置き、底辺の中心に1cmの切り込みを入れて少し左右に引っ張り、芯にして巻き上げていく。
7. 6の生地の巻き終わりを下にして形を整え、20mmのホテルパン2枚に並べる。
8. 7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、生地が1.5倍になるまで発酵させる。（仕上げ発酵）
9. 8の表面に溶き卵をハケで塗り、【設定3】で予熱後、加熱する。
10. 加熱完了後、9のホテルパンを取り出し、パンを網の上のせて粗熱を取る。



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
- ◆作り方1で生地をこね上がり温度を22～23℃くらいの低温になるよう、仕込み水の温度を調節すること。
- ◆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5の伸ばし三つ折り作業過程で、バターが溶け出してきたら、その都度冷却すること。
- ◆作り方6で生地を二等辺三角形にカットする時、生地が縮むので大きめに伸ばしてカットするとよい。
- ◆仕上げ発酵時、庫内温度が高いとバターが溶け出すので注意すること。