

## クリームパン

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：249kcal/食塩相当量：0.3g]

昔ながらの人気の菓子パン！ふんわり柔らかく焼き上げた生地でクリームをたっぷりと包みました。



## 材料（12人分 [1人分1個]）

<材料a>	
強力粉	350g
ドライイースト	7g
上白糖	35g
スキムミルク	17.5g
塩	3g
<材料b>	
水	175g
卵	52.5g
牛乳	28g
無塩バター	52.5g
カスタードクリーム	600g
溶き卵：塗卵用	適量

※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

12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）	35℃
2	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
3	ホットエアー	-	12分	170℃

## 下ごしらえ

- ・ <材料b>は混ぜ合わせる。（※仕込み水）
- ・ カスタードクリームは12等分する。（1個50g）

## 作り方

1. パンこね機に<材料a>を入れて混ぜ合わせ、（※仕込み水）を少しづつ加えて15分に設定する。ひとかたまりになったら無塩バターを2～3回に分けて加え、さらに15分こねる。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26～27℃に保てるようにし、生地が1.5～2倍になるまで40～50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、12等分（約60g）にし、布巾をかけて常温で15～20分程休ませる。（ベンチタイム）
4. 半円のパンは、3の生地を麺棒で厚みが均等になるように伸ばし、約15cm×約10cmの楕円型にする。生地の中央にカスタードクリームをのせてがま口状に二つ折りにし、とじ目に2本の切り込みを入れる。  
丸いパンは、3の生地を麺棒で直径8cm程に伸ばす。生地の中央にカスタードクリームをのせて包み、とじ目を下にして形を整える。
5. 20mmのホテルパン2枚に4を並べ、【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）
6. 5の表面に溶き卵をハケで塗り、【設定3】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、6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が26～27℃くらいになるよう、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4で半円のパンに切り目を入れる際、カスタードクリームが流れ出ないように注意し、しっかりと生地をとじることで焼き上がりが美しく仕上がる。