

アップルデニッシュ

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：372kcal/食塩相当量：0.6g]

サクサクしたデニッシュ生地の中にあまーいりんご煮がごろごろ。



分量

8人分
(直径22.5cm×高さ7cmのエンゼル型 1個分)

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	ホットエアー	-	30分	160℃

材料 (8人分)

リンゴ(皮と芯を取り除く)	1・1/3個
グラニュー糖	100g
<材料a>	
強力粉	130g
薄力粉	130g
砂糖	25g
塩	5g
ドライイースト	4g
卵	35g
無塩バターA	25g
無塩バターB：折り込み用	100g
ラムレーズン(汁気を取る)	25g
シナモンパウダー	適量
粉砂糖	40g
レモン汁	小さじ2

※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

- ・リンゴは1個を12等分にし、くし形に切る。
- ・卵は水(分量外)と合わせて155ccにする。(※仕込み水)
- ・無塩バターBはラップで挟んで包み、麺棒で約15cm角に伸ばして、冷蔵庫で冷やす。

作り方

1. 2分の1・65mmのホテルパン1枚にリンゴ、グラニュー糖を入れてフタをし、【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. パンこね機に<材料a>を入れ、(※仕込み水)を少しずつ加えて20分に設定する。こね始めて5分後、無塩バターAを指先で細かくほぐしながら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。
4. 3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芯温を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)
5. 4の生地を取り出し、軽く押さえてガス抜きをして、ラップで包んで冷凍庫で30分寝かせる。(ベンチタイム)
6. 打ち粉を多めに敷いた台に5の生地を置き、麺棒で縦17cm×横35cm位に伸ばす。
7. 6の生地を横長に置いて無塩バターBを中央にのせ、両側から折りたたみ、重なった生地を指で押さえて閉じ、上下の生地もバターが出ないように押さえて閉じる。
8. 7の生地の向きを90度変えて、縦40cm×横20cmに伸ばし、3つ折りにしてラップに包み、冷凍庫で20分寝かせる。
9. 8の生地を縦40cm×横20cmに伸ばし、3つ折りにしてラップに包み、冷凍庫で20分寝かせ、同様の手順を5~6回繰り返し、縦18cm×横40cmに伸ばす。

10. 9の生地の上部3cmを残し、汁気を取った2のリンゴ、ラムレーズンをのせ、シナモンパウダーを振って手前から巻いて、巻き終わりをしっかり閉じる。
11. 10を8等分に切り、薄くサラダ油（分量外）を塗ったエンゼル型に切り口を上にして入れ、20mmのホテルパン1枚にのせる。
12. 11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、生地が型すれすれになるくらいまで発酵させる。（仕上げ発酵）
13. 12のホテルパンを、【設定4】で予熱後、加熱する。
14. 加熱完了後、13のホテルパンを取り出し、型から出して粗熱を取る。
15. ボールに粉砂糖、レモン汁を入れて混ぜ合わせ、14にかける。



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。

◆折り込み用バターは、ラップで包んで作業することで、伸ばしやすく、形を整えやすい。

◆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。