

りんごのふんわり白パン

合計加熱調理時間 約 50 分

[1人分：400kcal／食塩相当量：1.0 g]

しっとりふわふわの生地に包まれた甘酸っぱいりんご煮とクリームチーズにとろけそう。



分量

10人分 [1人分1個]
(直径10cm×高さ5cmのセルクル 10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	コンビ	40%	20分	150℃

材料 (10人分 [1人分1個])

<材料a>

リンゴ (皮と芯を取り除く)	2個
グラニュー糖A	50～60g
レモン汁A	大さじ1
ラム酒	小さじ1
クリームチーズ (常温に戻す)	200g
グラニュー糖B	30g
牛乳	大さじ2
レモン汁B	6cc

<材料b>

強力粉	420g
薄力粉	80g
砂糖	50g
スキムミルク	20g
塩	8g
ドライイースト	6g
水	350cc
ハチミツ	10g
無塩バター	40g
アーモンドスライス	20枚
粉砂糖	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。

下ごしらえ

- ・リンゴはくし形に切り、幅5mmに切って塩水 (分量外) にさらし、水切りする。
- ・水、ハチミツは合わせる。(※仕込み水)
- ・セルクルの内側にサラダ油 (分量外) を薄く塗り、オープンシートを貼りつける。

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、ラム酒を加えてブラストチラーで粗熱を取り、10等分にする。
3. ボールにクリームチーズを入れて木べらで柔らかくなるまで練り、グラニュー糖B、牛乳、レモン汁Bの順に入れて混ぜ合わせ、10等分にする。
4. パンこね機に<材料b>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。
5. 4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)
6. 5の生地を取り出し、10等分 (1個約97g) 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)
7. 6の生地を麺棒で直径10～12cm程に伸ばし、中央に2、3をのせて包み、とじ目を下にして形を整えてオープンシートを敷いた20mmのホテルパン2枚に並べ、それぞれにセルクルを被せる。
8. 7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2倍になるまで発酵させる。(仕上げ発酵)

9. 8の生地アーモンドスライスをのせ、【設定4】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、パンを網の上ののせて粗熱を取り、粉砂糖を振る。



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、生地を中心を軽く押さえ、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6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。