

“北海道産小麦粉と全粒粉を組み合わせた商品” コンテスト
製パン部門大賞作品レシピ

2色クリームのコッペパン

キャリアナリー製菓調理 大阪校
製菓・製パン本科2年生 滝上 真唯さん

[配合]

原材料	配合g (4個分)
きらリッチ	70g
美粉彩きたほなみ	30g
黒砂糖	3g
食塩	1.3g
インスタントドライイースト	1.4g
オリーブオイル	3g
無塩バター	3g
豆乳	35g
水	35g



[作り方]

1. 無塩バター、オリーブオイル以外の全ての材料を混ぜ合せ、生地にしかりとしたつながりが出来たら、無塩バター、オリーブオイルをいれ、しかりとつながりが出来るまで混ぜ合わせる。
2. フロアタイム60分(35℃/80%)。
3. 生地を50gに分割。
4. ベンチタイム40分(35℃/80%)。
5. 棒状に成形してホイロ60分(35℃/80%)。
6. 上火160℃/下火230℃で18分焼成。
7. 切り込みを入れて、冷めたらクリームを絞る。

※クリーム

無塩バター	100g	バターを滑らかにして練乳を混ぜ合せ、半分に分ける。
練乳	50g	予め炒ったきなこ抹茶をそれぞれのクリームに混ぜ合わせる。
きなこ	6g	絞り袋に入れて、交互に絞る。
抹茶	1.5g	仕上げに、きなこ粉糖を1:1で合わせたものを上にふるう。

※上記は受賞者のオリジナルレシピの内容をそのままに 編集したものです

※原材料において、「きらリッチ＝横山製粉の北海道産小麦粉」「美粉彩きたほなみ＝横山製粉の北海道産小麦全粒粉」のことで。ホームページ内でそれぞれ紹介しております。