

趣味パン ヴィエノワ

吸水材料を変えてみる

油脂を加えてみる

サンプルレシピ



	ベーカース%	仕込み量
	1	3

材料	ベーカース%	仕込み量	メモ
強力粉	100 %	300 g	
IDY	1 %	3 g	
塩	2 %	6 g	
砂糖	3 %	9 g	
牛乳	70 %	210 g	
無塩バター	10 %	30 g	
クリーム			無塩バター100g、コンデンスミルク50g、粉糖25g

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. 牛乳を粉類の中央に注ぐ。ホイッパーで中央を混ぜてドロドロを作る。バターをレンジで溶かしておく。ホイッパーで混ぜながら、ドロドロ部分にバターを注いで混ぜ合わせる。外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. フレーク状のものが出来てきたら、ここから生地をまとめていく。まとめた生地を、表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
5. 40°Cで50分の一次発酵。
6. 膨らんだ生地を潰すようにしてガス抜きをする。再び表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
7. 40°C50分の二次発酵。
8. 作業台に打ち粉を振って、発酵した生地を移す。70gに分割して、小物丸めにする。

9. 濡れたフキンをかぶせて、10分のベンチタイム。
10. 軽くパンチをしたついで平たくなるので、生地を裏返し手前に向かって2回折りたたむ。俵形になったものを前後に転がしながら15cmの長さになるように伸ばす。シートを敷いた天板に並べる。
11. 40°Cで15分の最終発酵。
12. 生地の表面にハサミで切れ込みを入れておく。
13. 焼成 240°C 8分 反転 8分 (目安)
14. クリームの作り方。常温に置いたバターにコンデンスミルクと粉糖を加えて、よく混ぜたら出来上がります。切れ込みを入れたヴィエノワに20gほど挟みます。