

パネトーネを楽しもう！



POINT

- ✔ クリスマスだけじゃない!? 近年はイースターでも人気
- ✔ イベントに合わせた装いで、一人でも家族でも!
- ✔ 日持ちするので買い置きやギフトにも最適!



オリエンタル酵母工業株式会社

クリスマスやイースターなどのイベント時には、本格パン種をたっぷり使った豊かな風味で、リッチに仕上げるのがオススメです。

配合

<冷蔵中種>(12°C位に戻す)	
小麦粉(スーパーキング)	60%
イースト(VF)	2
砂糖	5
油脂:バター;食塩不使用	10
食塩	0.2
牛乳	20
カルピス	5
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	10
<本捏>	
小麦粉(スーパーキング)	40%
イースト(VF)	1
砂糖	25
油脂:バター;食塩不使用	40
食塩	2
全卵	10
加糖卵黄	30
生クリーム	10
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	10
老麺生地	20
フルーツ	65

工程

<冷蔵中種>	
ミキシング:L 6M2分	
捏上温度:24°C	
フロア時間:60分	
冷蔵時間:15~72時間	
<本捏>	
ミキシング:↓(砂糖1/2)L 5M5H3	
↓(砂糖1/2)L 3M5H3	
↓(油脂)L 3M3H3	
↓(フルーツ)M2分	
捏上温度:24°C	
フロア時間:10分P 60分	
分割重量:各種	
冷蔵条件:5°C/15~24時間	
復温:20°C	
成型:再丸め(紙型使用)	
ホイロ時間:150分	
ホイロ条件:32°C/75%RH	
トッピング:マカロナード(※)適宜	
あられ糖・粉糖・アーモンド適宜	
焼成条件:各種/160°C	
(※)マカロナード	
砂糖	100%
卵白	100
アーモンド粉末	100



クリスマスの風物詩として定着



イースターは鳩型(コロンバ型)で本格派に仕上げる

配合

<冷蔵中種>(12°C位に戻す)	
小麦粉(スーパーキング)	60%
イースト(VF)	2
砂糖	5
油脂:バター;食塩不使用	10
食塩	0.2
牛乳	25
カルピス	5
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)	5
<本捏>	
小麦粉(スーパーキング)	40%
イースト(VF)	1
砂糖	25
油脂:バター;食塩不使用	40
食塩	2
牛乳	5
生クリーム	10
全卵	10
加糖卵黄	30
老麺生地	20
フルーツ	65

工程

<冷蔵中種>	
ミキシング:L 6M2分	
捏上温度:24°C	
フロア時間:60分	
冷蔵時間:15~72時間	
<本捏>	
ミキシング:↓(砂糖1/2)L 5M5H3	
↓(砂糖1/2)L 3M5H3	
↓(油脂)L 3M3H3	
↓(フルーツ)M2分	
捏上温度:24°C	
フロア時間:10分P 60分	
分割重量:各種	
冷蔵条件:5°C/15~24時間	
復温:20°C	
成型:再丸め(紙型使用)	
ホイロ時間:150分	
ホイロ条件:32°C/75%RH	
トッピング:マカロナード(※)適宜	
あられ糖・粉糖・アーモンド適宜	
焼成条件:各種/160°C	
(※)マカロナード	
砂糖	100%
卵白	100
アーモンド粉末	100

日持ちが嬉しいギフトセット向けや、手軽に楽しめる通年商品に仕上げるなら、こちらの配合もご参照ください。



小振りサイズで食べやすく

