

パネトーネチョコレート

Panettone Cioccolato

型／カルトテクニカ「パネトーネケース 300g用」8個分

材 料

【発酵種】

フランスパン専用粉 300g
牛乳 180g
ルサッフル リヴェンド LV1 サフルヴァン 1.5g

【本捏用】

強力粉 700g
塩 18g
ルサッフル セミドライイーストゴールド 8g

牛乳 60g
砂糖 250g
全卵 500g
バター 400g
マウントゲイ55° 10g
サバトン オレンジピール 250g
カカオバリー クーベルチュール イナヤ65% 200g
カカオバリー プランアローム 20g

作り方

※縦型ミキサーでミキシングの場合

1 | 下準備

①オレンジピールを食べやすい大きさに刻む。

2 | 発酵種の仕込み

①30～35度の牛乳をボウルに入れ、表面にサフルヴァンを振り入れ、約1分間置く。
②ホイッパーで攪拌し、フランスパン専用粉を加え1速で5分ミキシング。[捏上温度:25度]
③室温24時間、冷蔵24時間保管で発酵種の完成。0度保管で3～5日程度使用可能。

3 | 本捏

①配合中の砂糖・全卵各100gずつ別で計量し、混ぜ合わせておく。
②①で取り分けた残りの砂糖・全卵および発酵種、強力粉～牛乳をミキサーボウルに入れ、2速5分、4速8

分ミキシング。

③バターを加え4速5分、別で混ぜ合わせておいた砂糖・全卵を加え2速1分・4速30秒ミキシング。
④マウントゲイ55°を加え2速1分、キシング。[捏上温度:25度]

4 | 発酵・焼成

①室温1時間、パンチの後、室温30分かけて発酵。
②325gに分割し、パネトーネケースに入れ室温120分発酵。焼成前の時点ではパネトーネケースの縁の高さまで膨張していればOK。中央に十字のカットを入れ、適量のバターを塗る。
③デッキオーブンにて、上火180度/下火180度で35分焼成。

