

パネトーネ

Panettone

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 インスタントイースト 赤 …………… 5g

牛乳 …………… 60g
 砂糖 …………… 250g
 全卵 …………… 520g
 バター …………… 400g
 コアントロー54° …………… 10g
 バニラペースト …………… 1g
 サルタナレーズン …………… 100g
 サバトン オレンジピール …………… 200g
 カカオバリー クーベルチュール イナヤ65% …………… 200g

作り方

※縦型ミキサーでミキシングの場合

1 | 下準備

- ①サルタナレーズンは予め好みの酒で漬けておく。
- ②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:24度]
- ③室温24時間、冷蔵24時間保管で発酵種の完成。3～4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

カ粉～牛乳をミキサーボウルに入れ、2速7分、4速5分ミキシング。

- ③バターを加え4速3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1分ミキシング。
- ④コアントロー54°を加え2速1分、バニラペーストを加え2速1分ミキシング。最後にサルタナレーズン、オレンジピール、イナヤを加えて2速1分ミキシング。[捏上温度:25度]

4 | 発酵・焼成

- ①室温2時間、パンチの後、室温1時間かけて発酵。
- ②350gに分割し、パネトーネケースに入れ室温4時間発酵。焼成前の時点でパネトーネケースの縁の高さまで膨張していればOK。
- ③デッキオープンにて、上火180度/下火160度で35分焼成。

Zabajone ザバイオーネ

食べ方のアレンジ

材 料

卵黄 …………… 80g
 砂糖 …………… 100g
 スプマンテ………… 120g
 レモン果汁 …………… 32g

作り方

- ①卵黄にグラニュー糖をよくすり合わせてからスプマンテを合わせる。
- ②湯煎に掛けながらホイッパーで力強く泡立てる。
- ③リボン状になるまで泡立てたら湯煎から外してそのまま冷めるまで混ぜ続ける。

