

# 天然酵母食パン

	生地/ アパレイユ	配合 %	4本分
種	水(30度~36度)	25.0%	650
	シママース 沖縄の塩	2.0%	52
	ホシノ天然酵母パン生種	10.0%	260
湯種			-
	ゆめちからRevolution 木田製粉	30.0%	780
	水(80度~83度)	33.0%	858
粉類			-
			-
	ゆめちからRevolution 木田製粉	70.0%	1,820
	上白糖 日新製糖	6.0%	156
油脂	生イースト	2.0%	52
			-
	四ツ葉バター	6.0%	156

ホイロ	30分
捏上温度	—

1速	1分
----	----



湯種を加える

1速	1分
----	----



バターを加える

2速	2~3分
----	------



3速	6~7分
----	------

〈ホシノ天然酵母パン生種作り方〉	
ホシノ天然酵母パン種	500
水	1,000
28°C20h発酵後、4°Cで保存	

# 湯種サワーグラハム食パン

	生地/ アパレイユ	配合 %	4本分
湯種 先作る	セザンヌ 奥本製粉	70.0%	1,540
	上白糖 日新製糖	7.0%	154
	食塩 関東塩業	1.8%	39
	スキムミルク ロルフ	2.0%	44
	ジョーカーキモ	0.5%	11
	生イースト オリエンタル	2.0%	44
			-
水と 混ぜておく	水(80~83°Cのお湯)	35.0%	770
	ディレクト25 5kg	5.0%	110
			-
	水	30.0%	660
	セザンヌ 奥本製粉	30.0%	660
			-
	ローストグラハム 奥本製粉	12.7%	279
水	15.3%	337	
		-	
	メッサージュ500	7.0%	154

ホイロ	30分
捏上温度	—

1速	1分
----	----



湯種を加える

1速	1分
----	----



グラハム粉を加える

1速	1分
----	----



バターを加える

2速	2~3分
----	------



3速	5~6分
----	------

## さくさく食パン

生地/ アパレイユ	配合 %	4本分
カメリア 日清製粉	70.0%	2,800
リスドール 日清製粉	30.0%	1,200
上白糖 日新製糖	3.0%	120
食塩 関東塩業	2.0%	80
サフ・インスタントイースト赤	0.5%	20
ジョカーキモ	0.5%	20
スキムミルク ロルフ	4.0%	160
生イースト オリエンタル	0.5%	20
		-
水	50.0%	2,000
全卵	12.0%	480
		-
メッサージュ500	5.0%	200
四ツ葉バター 無塩	4.0%	160

ホイロ	30分
捏上温度	28℃

1速	2分
----	----



バターを加える

2速	8分
----	----

### ★スキムミルク

湿気を吸ってダマになりやすい。  
ホイッパーで、すぐに粉と  
混ぜ合わせる。

## ふんわりメープルラウンド

(あん食パン、レーズンブレッドも同じ)

生地/ アパレイユ	配合 %	5000(g)
ビクトリア25kg 鳥越製粉	100.0%	5,000
上白糖 日新製糖	8.0%	400
食塩 関東塩業	2.1%	105
スキムミルク ロルフ	2.0%	100
サフ・インスタントイースト赤	1.2%	60
S500プラス	0.3%	15
		-
		-
クリアホイップ15	15.0%	750
牛乳	75.0%	3,750
全卵	3.0%	150
		-
パンパスLB 不二製油	4.0%	200
メッサージュ500	6.0%	300

1速	2分
----	----

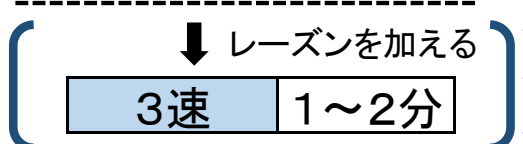


バターを加える

2速	2~3分
----	------



3速	6~7分
----	------



分割	メープル	2700g
	レーズンブレッド	555g
	あん食パン	200g

(レーズン)		2880
--------	--	------

## ロール生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
カメリア 日清製粉	100.0%	6,000
上白糖 日新製糖	12.0%	720
食塩 関東塩業	1.8%	108
スキムミルク ロルフ	4.0%	240
ジョーカーキモ	0.5%	30
全卵	10.0%	600
		-
生イースト オリエンタル	3.5%	210
水	54.0%	3,240
		-
メッサージュ500	10.0%	600

ホイロ	30分
捏上温度	28°C

1速	2分
----	----

↓ バターを加える

2速	3分
----	----

↓

3速	5分
----	----

## 菓子パン生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
カメリア 日清製粉	100.0%	6,000
上白糖 日新製糖	25.0%	1,500
食塩 関東塩業	0.7%	42
スキムミルク ロルフ	3.0%	180
ジョーカーキモ	0.5%	30
		-
全卵	15.0%	900
		-
生イースト オリエンタル	3.5%	210
水	46.0%	2,760
ポルテ酒種5k	5.0%	300
		-
メッサージュ500	10%	600

ホイロ	30分
捏上温度	28°C

1速	2分
----	----

↓ バターを加える

2速	2~3分
----	------

↓

4速	4~5分
----	------

↓

2速	1~2分
----	------

## ブリオッシュ生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
カメリア 日清製粉	100.0%	6,000
グラニュー糖	12.0%	720
食塩 関東塩業	1.3%	78
S500プラス	0.3%	18
生イースト オリエンタル	2.5%	150
水	40.0%	2,400
ディレクト25 5kg	10.0%	600
練乳	10.0%	600
全卵	15.0%	900
メッサージュ500	20%	1200

常温	30分
捏上温度	℃

1速	4分
----	----

↓ バターを加える

2速	3分
----	----

↓

3速	5分
----	----

## ドーナツ生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
イーストドーナツ	100.0%	6,000
生イースト	4.0%	240
全卵	5.0%	300
水	43.0%	2,580

常温	20分
捏上温度	28℃

1速	2分
----	----

↓

2速	3分
----	----

↓

3速	7分
----	----

## モルトくるみ生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
フランス 鳥越製粉	85.0%	5,100
クラフトコーンミックスTU-E-02	15.0%	900
上白糖 日新製糖	15.0%	900
食塩 関東塩業	1.2%	72
スキムミルク ロルフ	2.0%	120
S500プラス1k	0.3%	18
生イースト オリエンタル	3.0%	180
水	56.0%	3,360
全卵	5.0%	300
メッサージュ500	5.0%	300
くるみLHP デルタ	20.0%	1,200

ホイロ	30分
捏上温度	28℃

1速	2分
----	----



バターを加える

2速	2～3分
----	------



3速	4分
----	----



くるみを加える

1速	1～2分
----	------

## セミハードフランス

生地/ アパレイユ	配合 %	
フランス 鳥越製粉	95.0%	5,700
クラフトコーンミックスTU-E-02	5.0%	300
上白糖 日新製糖	3.0%	180
食塩 関東塩業	2.0%	120
サフ・インスタントイースト赤	0.8%	48
TUB-03ゴールドマルツ	0.5%	30
ジョーカーキモ	0.5%	30
水	68.0%	4,080
メッサージュ500	8.0%	480

ホイロ	30分
捏上温度	28℃

1速	2分
----	----



バターを加える

2速	2分
----	----



3速	6分
----	----

## クワッサン生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
フランス 鳥越製粉	100.0%	6,000
グラニュー糖	11.0%	660
食塩 関東塩業	1.8%	108
サフ・インスタントイースト赤	2.0%	120
スキムミルク ロルフ	4.0%	240
ジョカーキモ	0.5%	30
水	56.0%	3,360
メッセージュ500	5.0%	300
アートピアロワルートII 500g	50.0%	

1速 2分

↓ バターを加える

2速 4分



分割: 1800g × 6



休ませてから  
バター折り込み

油脂

## デニッシュ生地

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
カメリア 日清製粉	50.0%	3,000
リスドール 日清製粉	50.0%	3,000
上白糖 日新製糖	8.0%	480
食塩 関東塩業	1.8%	108
S500プラス1k	0.5%	30
プロダッシュ800	12.0%	720
生イースト オリエンタル	3.5%	210
ベーカリーコトン	5.0%	300
水	50.0%	3,000
メッセージュ500	6.0%	360
アートピアロワルートII 500g	50.0%	3,000

1速 2分

↓ バターを加える

2速 4分



分割: 1865g × 6



休ませてから  
バター折り込み

(折り込み時に使用)

## バゲット(オーバーナイト)

生地/ アパレイユ	配合 %	
メルベユ	100.0%	1,500
デュラム	4.0%	60
シママース	2.0%	30
水	64.0%	960
ディレクト	10.0%	150

冷蔵庫で一晩休ませ  
ゆっくり発酵させる

1速 7分



2速 1分

## たまごパン

生地/ アパレイユ	配合 %	
たまごケーキ	100.0%	10kg
トスタール	15.0%	1,500
卵	45.0%	4,500
太白胡麻油	7.0%	700
水	2.5%	

A

たまごケーキにトスタール  
(角切り)を加える



1速 2~3分



Aを加える

1速 3分



2速 5~6分

## カントドーナツ

生地/ アパレイユ	配合 %	
ケーキドーナツ	100.0%	10kg
水	60.0%	6,000

1速 3分

## メロンパン皮

生地/ アパレイユ	配合 %	
トスタール	100.0%	1,000
グラニュー糖	200.0%	2,000
デリカオール	9.0%	92
卵	100.0%	1,000
バイオレット	370.0%	3,700

## マドレーヌ(60個分)

A

生地/ アパレイユ	配合 %	
スイツァー	50.0%	650
上白糖	90.0%	1,170
スプレnder	30.0%	390
卵	100.0%	1,300
リスドール	100.0%	1,300
オリエンタルベーキングパウダー	2.6%	34

分割: 80g 天板4枚(15個 × 4)

スイツァーと上白糖を混ぜる

↓

スプレnderを2, 3回  
に分けて入れる

↓

卵を4, 5回に  
分けて入れる、

↓

リスドールとベーキングパウダー  
を加える

## 焼きドーナツ(4枚分)

A

生地/ アパレイユ	配合 %	6000(g)
四つ葉バター	450.0%	450
グラニュー糖	640.0%	640
トレハロース	160.0%	160

B

はちみつ	70.0%	70
太白胡麻油	300.0%	300
レモンオイル	12.0%	12

C

卵	900.0%	900
リスドール	600.0%	600
オリエンタルベーキングパウダー	30.0%	30
アーモンドパウダー	240%	240
食塩	4%	4

Aを混ぜる

↓

Bを少しずつ加える

↓

卵を少しずつ加える

↓

Cを加え混ぜる