

Zopf（ツオップ）

伊原 靖友氏



蜂蜜生姜のパン ルビーグレープフルーツのせ

蜂蜜生姜を入れた黄色の生地が驚きの風味を醸し出しています。カスタードにも蜂蜜生姜を入れました。

ルビーグレープフルーツの鮮やかな色合いが目を惹きます。いままで食べたことのない味わいにビックリします！

配 合

リスドオル	100%
蜂蜜生姜*	5%
コンパウンドマーガリン	25%
ブランデー	2%
全卵	35%
蜂蜜漬生姜みじん切り	5%

粗糖	5 %
天日塩	2.1 %
生イースト	5 %
脱脂粉乳	2 %
水	20 %

*蜂蜜生姜の作り方 〔生姜 50g 蜂蜜 50g 発酵してしまうので湯煎にかけ止める〕

工 程

ミキシング L-6 M-3 H-2 ↓ (コンパウンドマーガリン) L-3 M-3

捏上温度 生地温26℃

一次発酵 生地温26℃ 50min

分割 45g

ベンチタイム 生地温26℃ 30min

成形 カスタードに蜂蜜漬生姜の細切りを入れる



カスタードをのせて巻き込み、型に入れる



最終発酵 生地温28℃



焼成

焼成前、切り込みを入れカスタードを絞る

実温190℃ 18min

焼成後、グレープフルーツのをせグラニュー糖をふる

