



Garlic France & Dutch pan & Bacon epi

ガーリックフランス・ダッチパン・ベーコンエピ



今月のレポーター
深瀬 巳琴さん
恵庭南高校出身
製菓パティシエ科1年



今月の先生
宮田 花林先生
パン屋 花林
オーナープランジェ
(本校卒業生)

3種類の基本材料

リスドオル (フランスパン用準強力粉)
..... 720g
ドライイースト..... 6g
塩..... 15g
モルト..... 3g
水..... 500g

ガーリックフランス

無塩バター..... 50g
ガーリックパウダー..... 少々
マヨネーズ..... 少々
ドライイースト..... 少々
塩..... 少々

ベーコンエピ

ベーコン..... 5枚
コショウ..... 少々

ダッチ液(適量)

ショートニング..... 7g
薄力粉..... 4g
生イースト..... 6g
上新粉..... 70g
塩..... 1g
上白糖..... 2g
お湯..... 75g~

作り方 — ダッチ液 —



すべての材料をボールに入れる。
お湯を入れ、10分くらい休ませる



休ませたらホイッパーで混ぜ合わせ乳化させて出来上がり。

作り方 — 基本生地 —



粉に塩、イースト、水、モルトを入れてこねる。



ある程度合わさったら台に出してこねていく。
まとまってきたらたたきつける。

▶在校生アドバイス
2つに分けてやるとやりやすい⇒最後に1つにまとめてたたく



ボールに戻してラップをして発酵させる。
※倍の大きさに膨らみ、指をさしてみて跡が残るくらいになればOK!

▶在校生アドバイス
家庭で発酵させる場合は 35 ~ 40℃の場所において 60分程度おく



発酵が終わったら80g×5個、残りを100gで分割する。10分くらい濡れ布巾をかけて生地を休ませる

作り方 — 成形 —



100g :
[A: ダッチパン] 半分は丸める、
[B: ガーリックフランス] 半分は 20 cmのコップパン型に。



80g :
[C: ベーコンエピ] 長丸にまるめて伸ばしたところにベーコンを乗せ包み込みコップパン型にする

4カ所ハサミで切って交互に開く



ベーコンのところにコショウを振る

▶在校生アドバイス
浅いと開かないので深めに切れ目を入れる

その後、[A] ~ [C] 3種すべての生地を天板にのせて濡れ布巾をかけて再び発酵させる

▶在校生アドバイス
同じく、35 ~ 40℃の場所で 30分程度を目安に倍の大きさに膨らむのを待ちます

作り方 — 焼き —



[A: ダッチパン] の丸い生地にはダッチ液を優しくうすく塗る



[B: ガーリックフランス] のコップパン型にはナイフで切れ目を入れる

▶在校生アドバイス
空気が抜けてつぶれてしまうので手早く、押し過ぎない!



200℃で約15分のオーブンに入れて焼く。ガーリックフランスのバター他すべての材料を混ぜ合わせておく



焼けたら[B: ガーリックフランス]の切れ目にバターを塗っていき



出来上がり