

ショコラ・オ・レ・ブレッド

【ハローデックス®、トレハ®の効果】

- かたく、パサつきがちなチョコレートのパンが、ハローデックスでふんわり、しっとり仕上がります。
- ドライフルーツをトレハ処理することで菌ざわりのよい食感になり、発色も鮮やかに仕上がります。
- フォンダンにトレハを使用すると、なきにくくなります。

【ハローデックス配合目安】

対粉8%上乘せ

材料

	ベーカリー(%)
◆中種	
国産小麦粉(強力粉)	70
パン酵母(生イースト)	3.5
ぶどう糖	3
牛乳	44
◆本捏	
国産小麦粉(強力粉)	10
国産小麦粉(薄力粉)	20
塩	1.5
グラニュー糖	15
ハローデックス®	8
卵黄	8
油脂(無塩バター)	15
油脂(ショートニング)	5
カカオニーディングBHK※	10
牛乳	15
<small>※大東カカオ株式会社製</small>	
◆練り込み用	
チョコチップ	25
ドライ克蘭ベリー(下の前処理済のもの)	10
オレンジスライス	15

◆ドライフルーツの前処理(前日)

ドライ克蘭ベリー 適量
トレハ® ドライ克蘭ベリーの乾燥重量の5%
 キルシュ ドライ克蘭ベリーの乾燥重量の25%

ドライ克蘭ベリーを60℃のお湯で戻し、ざるにあげて水分を切り、トレハをまぶし、キルシュをからめる。冷蔵庫で保存する。

◆フォンダンの作り方(ショコラ・オ・レ・ブレッド約10本分)

トレハ® 190g
ハローデックス® 42g
 水 53g

材料を火にかけ、Brix73~75%まで煮詰める。70℃以下で攪拌し、結晶が出てきたら使用する。

作り方

◆中種

● ミキシング
 1速-2分間 2速-2分間
 捏上温度26℃

● 発酵
 温度28℃ 湿度80% 120分間

◆本捏

● ミキシング
 1速-1分間 2速-5分間 3速-1分間 油脂添加
 2速-3分間 3速-1分間 a添加
 1速-2分間
 捏上温度27℃

● 発酵
 温度28℃ 湿度80% 25分間

● 分割丸め 90g×4玉

● ベンチタイム 25分間

● 成形 俵状に丸め、型へ詰める

● ホイロ
 温度32℃ 湿度85% 45分間

● 焼成
 温度 上火200℃/下火210℃ 25分間

● 仕上げ
 ・フォンダンを60℃の湯煎でやわらかくし、絞り袋に入れ、線がけする
 ・オレンジラメル、ローストしたピスタチオ(配合外)をのせる

作業時間(分)

4

120

13

25

25

45

25

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。 ※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。