

米粉豆大福パン パン生地

【トレハ®の効果】

トレハを使うことでしっかり火を通して白いパンができ、米粉のでん粉が老化するのも抑えて、もちもち感が持続します。

【トレハ配合目安】

対粉5%上乘せ



自家製の餡&餅
作り方は裏面へ

材料

【生地】

ベーカリー(%)

◆中種

強力粉 (国産小麦粉)	70
パン酵母	3
ブドウ糖	3
水	42

◆本捏

製パン用米粉	30
食塩	1.8
てんさい糖 (ビート糖)	8
トレハ®	5
油脂 (無塩バター)	8
水	26~

作り方

【生地】 2時間中種製法

◆中種

- ミキシング
1速-2分間 2速-2分間
- 発酵
温度28℃ 湿度80% 2時間

◆本捏

- ミキシング
1速-1分間 2速-4分間 3速-1分間
油脂添加
2速-4分間 3速-1分間
捏上温度27℃
- 発酵 15分間
- 分割・丸め 45g/個
- 成形・包餡※1 餡※2 25g、餅※2 10g
- ホイロ
温度35℃ 湿度85% 50分間
- 焼成準備
表面に茶こしで米粉を振りかける
- 焼成
温度 上火170℃/下火170℃ 15分間

作業時間(分)

4

120

11

15

50

15

※1: 予め餅を餡で包み、餡玉を作っておいた方が、餅が沈みにくくなります。

※2: 餡と餅の材料、作り方は裏面を参照。

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」「サンマルト」は日本における林原の登録商標です。

米粉豆大福パン 餡・餅

【トレハ®の効果】

<粒餡>

甘味を抑えて、しっとりと仕上がります。
(冷蔵保存期間目安：7日間)

自家製の
餡&餅

<餅>

冷蔵しても柔らかさを保つため、作り置きが可能です。
(冷蔵保存期間目安：3日間)

今回、餡と餅は自家製のものを使っていますが、
自家製のものの準備が難しい場合は、市販品をお使いください。

材 料

【粒餡】 (約40個分)

大納言小豆	250g
白双糖	240g
トレハ®	133g
ハローデックス®	50g
水	600mL

作 り 方

【粒餡】

- 前日に小豆をざるに入れて洗い、約3倍量の水に漬けておく。
- 厚手の鍋に水600mLと浸漬した小豆を入れ、中強火で煮る。沸騰したら200mLの差し水をする。
- 再度沸騰させ、約10分間煮て火を止める。ざるにあげ、流水で軽く水洗いをして渋を抜く。
- 鍋に水800mLと③を入れて中強火で煮、沸騰したら沸騰が収まる位の差し水をし、豆のしわが伸びるまで煮る。その後火を止め、ざるにあげる。
- 鍋に水800mLと④を入れ、③と同様の工程を行う。
- 鍋に水800mLと⑤を入れ中強火にかける。沸騰したら弱火にし、蓋をして軽く豆が踊るくらいの火加減で30～40分間煮る。その間数度の差し水を行う。
- へらで数粒取り、食べてみて抵抗なく噛めるようになったら、さらに30分間程度弱火で煮る。
- aを火にかけ糖類を溶かし、水を切った⑦を加えて沸騰させ、火を止め冷まして、一晚浸漬させる。
- 翌日、火にかけ沸騰してきたら豆を上げて蜜を煮詰める。
- 豆を加え粒が残るように中火で練る。(仕上げ Brix58%)

【餅】 (約70個分)

餅粉	300g
水	300g
トレハ®	133g
サンマルト®	126g

【餅】

- 餅粉と水を練り合わせ、蒸し器で約20分間蒸す。
- 蒸し上がった生地を80°Cに保温しながらトレハとサンマルトを3～4回に分けて混ぜ込む※3。(仕上げ Brix63%)

※3: 餅を練る専用の機械がない場合は、大きめの平鍋に①を入れて弱火で加熱しながら、トレハとサンマルトを3～4回に分けて混ぜ込む方法でも可能です。

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」「サンマルト」は日本における林原の登録商標です。