

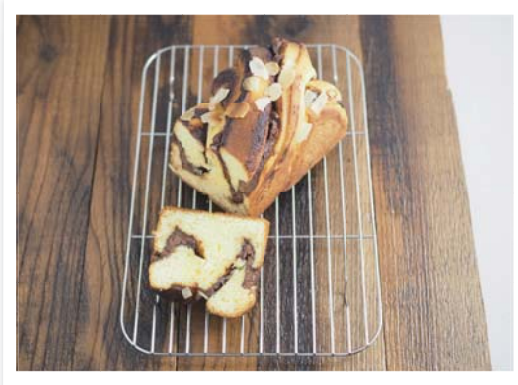
バブカ

【トレハ®の効果】

- パサつきがちなブリオッシュ生地がトレハでふんわり、しっとり仕上がります。
- トレハでキメ細かく、口当たりのよい食感に整います。

【トレハ®配合目安】

対粉3%上乘せ



材 料

	ベーカリー(%)
強力粉*1	50
準強力粉*2	50
グラニュー糖	15
トレハ	3
食塩	2
牛乳	18
バター(食塩不使用)	40
インスタントドライイースト	1.2
全卵	40
卵黄	5

◆練り込み用

チョコチップ	(対生地)13
ヘーゼルナッツチョコスブレッド	(対生地)38

◆トッピング

スライスアーモンド	適量
-----------	----

*1: カメリア 日清製粉株式会社
*2: リスドール 日清製粉株式会社

ニューヨークで流行中、バブカ！

バブカとは東欧の伝統的なパンで、現地の言葉で「小さなおばあさん」という意味だそうです。バブカのもこっと広がった形がおばあさんのスカートの形に似ているからという説が濃厚なのですが、バブカには懐かしい味わいがあり、昔おばあちゃんにもらったおやつを思わせます。

作り方

- **ミキシング**
1速-2分間 2速-3分間 3速-1分間
油脂添加 2速-6分間
(油脂は3回に分けて加え、都度2速2分間ミキシング)
3速-2分間
捏上温度24℃

- **発酵**
温度28℃ 湿度75% 90分間 パンチ
温度4℃ 16時間

- **分割丸め** 400g

- **ベンチタイム** 30分間

- **成形**
生地玉を長方形に伸ばし、その上にチョコクリームを塗り広げ、チョコチップを散らす。ロール状に巻き、しっかりとじる。長さを半分にカットし(写真①)、さらに縦半分にカットする(写真②)。2本をチョコの部分がみえるようにねじって編み、型に入れる(写真③)。(8×16×6cmの型 2個分)



写真①



写真②



写真③

- **ホイロ**
温度28℃ 湿度75% 70分間

- **焼成準備**
表面にスライスアーモンドをちらす

- **焼成**
温度 上火195℃/下火230℃ 15分間

作業時間(分)

14

1050

30

70

15

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」は日本における林原の登録商標です。