



豆乳と太白胡麻油のソフトハース

Recipe by エムズセーヌ

分量	ベーカース%
ソフトハース生地	
小麦粉 (セイヴァリー・日清製粉)	70%
小麦粉 (バイオレット・日清製粉)	30%
グラニュー糖	11%
塩	2%
生イースト	3%
卵黄	1%
太白胡麻油	10%
バニラオイル	少量
豆乳	60%
ごまカスタード	
カスタードクリーム	} 同割
純ねり胡麻 白	

【ミキシング】 太白胡麻油以外の材料を低速3分→途中2分経過したら太白胡麻油を少しずつ加える→高速4分 (こねあげ温度 26°C)

【1次発酵】 ホイロ (35°C / 70%) で1時間→パンチ→30分

【分割】 400g

【ベンチタイム】 30分

【成形】 麺棒で長方形にのばし、ごまカスタード70gをぬって巻く

【最終発酵】 小判型の発酵カゴ (セイヴァリーをふる) に入れ、ホイロで1時間

【焼成】 天板にだしてクーブを5本入れ、上・下火 200°C のデッキオーブン (スチームあり) で15分

●ミキシング、発酵、焼成などの時間、温度は目安です。



ごまのダノワーズ

Recipe by エムズセーヌ

分量

ダノワーズ	
ダノワーズ生地	適量
ごまカスタード	
カスタードクリーム	} 同割
純ねり胡麻 白	
ごまクッキー	12枚分
全卵	20g
太白胡麻油	120g
粉糖	80g
小麦粉 (バイオレット・日清製粉)	160g
アーモンドパウダー	40g
いり胡麻 黒	30g
オレンジピール (刻む)	60g

ダノワーズ

【成形】 ダノワーズ生地を厚さ3mmにのばし、直径9cm丸ぬき型でぬく

【最終発酵】 ホイロ (33°C / 68%) で40分

【成形】 縁をあけてごまカスタード40gをのせる

【焼成】 上火200°C / 下火190°Cで13分

ごまクッキー

【仕込み】 ボウルに全卵と太白胡麻油を入れて木ベラで混ぜ、粉糖、小麦粉、アーモンドパウダーを加えて混ぜ、いり胡麻 黒、オレンジピールを加える。まとめて冷蔵庫で一晩やすませる

【成形】 厚さ3mmにのばし、直径9cm丸ぬき型でぬく

【焼成】 上火200°C / 下火190°Cで7分

仕上げ

ダノワーズにごまクッキーをかぶせる

●ミキシング、発酵、焼成などの時間、温度は目安です。