



# パネットーネ クラシコ

Recipe by 上原力 (TAK BAGERI MEL)

分量 約20個分

## リフレッシュ①

小麦粉 (イタリア産パネットーネ用小麦粉(00粉) / モリーノ・ダッラジョヴァンナ)	300g
リエヴィト・マードレ (→ P2)	300g
水	138g

## 【ミキシング】

- 縦型ミキサーに全材料を入れて低速で8分ミキシング→リバースシーターで3つ折り×3回。
- 丸めて布で包み、ボウルに入れる。上部に十字の切り目を入れる。

## 【発酵】

- 乾かないようにして 28～30℃で3時間半発酵。

## リフレッシュ②

小麦粉 (同上)	300g
リエヴィト・マードレ	300g
水	138g

## 【ミキシング】 【発酵】

「リフレッシュ①」と同様にする。

## プリモ・インパスト (中種)

小麦粉 (同上)	1640g
加糖卵黄	1100g
グラニュー糖	220g
無塩バター	630g
水	480g
リエヴィト・マードレ	400g

## 【ミキシング】

- ダブルアームミキサーに小麦粉、加糖卵黄、グラニュー糖、バター、水の $\frac{1}{2}$ 量を入れ、1～3速で5分→リエヴィト・マードレを入れて15分→残りの水を入れて3速で5分→5速で生地が薄い膜状にのびるようになるまでミキシング。こねあげ温度 26℃。

## 【発酵】

- 28℃で12時間発酵(3倍の大きさになる)。

## セコンド・インパスト (本ごね)

プリモ・インパスト	全量
小麦粉 (同上)	630g
オレンジペースト	260g
A 太白胡麻油	26g
* Aはあらかじめ混ぜ合わせる	
バニラビーンズ	16g
水	680g
加糖卵黄	1000g
太白胡麻油	120g
発酵無塩バター	1080g
塩	46g
ハチミツ	158g
オレンジピール	1106g
サルタナレーズン	820g
チェドロ	274g
B 太白胡麻油	220g
* オレンジピール、チェドロは小さくカットし、Bの材料をあらかじめ混ぜ合わせる	
無塩バター	10g / 1個(焼成用)



## 【ミキシング】

- ① ダブルアームミキサーにプリモ・インパスト、小麦粉、A、バニラビーンズ、水を入れて1～3速で20分→3速で5分かけて加糖卵黄を加える→太白胡麻油、バターを加えて2分→塩を入れて2分→ハチミツを入れて2分→5速で2分→Bを入れて3分。こねあげ温度 24℃。

## 【発酵】

- ① 28℃/60%で60分。

## 【分割】

- ① 520g に分割して丸め、30分ベンチタイム。

## 【成形】

- ① 丸め、パネトーネ用紙型に入れる。

## 【最終発酵】

- ① 28℃/60%で6～7時間最終発酵（型の8割くらいまでふくらむ）。

## 【焼成】

- ① ホイロからだしてしばらくおき、表面を軽く乾かす。上面に十字にクーブを入れ、バター10gをのせる。
- ② 上火 180℃/下火 150℃のデッキオーブンで30～35分焼成（中心温度 96℃）。
- ③ 底に串3本をさしてラックに逆さまに吊り下げ、完全に冷ます。

※ 中心温度が25℃以下になるまでは袋には入れないほうがいい。

## リエヴィト・マードレのつくり方

（所要約15～20日）

### 【第1ステップ】レーズン水（1～5日目）

#### 分量

オーガニックレーズン（無添加・無漂白）	50g
水	250g
ハチミツ	5g

- ① 材料すべてをビンに入れ、軽くフタをする。
- ② 室温 24～28℃で保存し、1日1回混ぜる。
- ③ 3～5日後、レーズンが浮いて気泡がでたらOK。
- ④ ザルで漉し、レーズン水（酵母液）を取り分ける。

### 【第2ステップ】酵母の種おこし（6日目）

#### 分量

強力粉	300g
レーズン水（→上記）	150g

- ① 強力粉とレーズン水を混ぜてこね、丸める。
- ② 清潔なボウルに入れ、28～30℃で12時間発酵をとる。
- ③ ふくらみ、すっぱくない香りになれば成功。

### 【第3ステップ】リフレッシュ（7～20日目）

#### 分量

前日種 （酸化した外側をのぞき、中心部分を使う）	300g
強力粉	300g
水	138g

- ① 材料すべてを混ぜてこねる→リバースシーターで3つ折りを3回。
- ② 丸めて布で包み、上部に十字の切り目を入れ、ボウルに入れる。
- ③ 30～32℃で3～4時間発酵をとる。これを1日に3回くり返す。
- ④ 3回目は丸めて水に漬け、15℃で12時間発酵をとる。
- ⑤ ①～④を1週間以上くり返す。



# レモンのシュトレン

Recipe by 上原力 (TAK BAGERI MEL)

分量 約4個分

中種

リエヴィト・マードレ (→パネットーネ クラシコ)	120g
小麦粉 (キタノカオリ)	200g
グラニュー糖	30g
水	90g

【ミキシング】

① 縦型ミキサーに全材料を入れて1速で6分ミキシング。

【発酵】

① 18～20℃で12時間発酵(2～2.5倍にふくらむ)。

本ごね

中種	全量
小麦粉 (同上)	200g
加糖卵黄	36g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	100g
グラニュー糖	70g
塩	6g
牛乳	60g
太白胡麻油	100g
レモンピール	240g
アーモンド (ローストする)	80g
レモンの皮のすりおろし	2個分
A レモン果汁	15g
太白胡麻油	27g
*レモンピール、アーモンドは小さくカットし、Aの材料をあらかじめ混ぜ合わせる	



【ミキシング】

① 縦型ミキサーに中種と小麦粉、加糖卵黄、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、グラニュー糖、塩、牛乳の一部を入れて1速で6分ミキシング→まとまってきたら、残りの牛乳、太白胡麻油を少しずつ加える→Aを入れて混ぜる

【1次発酵】

① 28℃で5～6時間1次発酵(2倍程度にふくらむ)。

【分割・成形】

① 300gに分割し、シュトレンの形に成形。

【最終発酵】

① 28℃で2時間半～3時間最終発酵。

【焼成】

① 上・下火170℃のデッキオーブンで25～30分焼成。

レモンアイシング

水飴	10g
レモン果汁	12g
粉ゼラチン	1g
粉糖	100g
レモンリキュール	数滴

① 水飴とレモン果汁を弱火で温め、ゼラチンを加えて溶かす。火をとめ、粉糖を加えて手早く混ぜ、レモンリキュールを加える。粘度があり、たれにくい状態に。

仕上げ

太白胡麻油	適量
粉糖	適量

- ① 焼きあがったら、すぐに太白胡麻油をぬる。
- ② 粗熱がとれたら、粉糖をたっぷりふって完全に冷ます。
- ③ レモンアイシングをかけ、風通しの良い場所で30分～1時間乾かす。