

# マルコ教室レシピ

フランスのソフトな棒パン

## パン・ヴェノワ

<<材料>> ヴェノワ生地 (12コ分)

春よ恋	400g
塩	8g
砂糖	12g
脱脂粉乳	8g
バター	40g
セミドライースト赤 (ドライースト赤でも可)	8g
卵黄	12g
生クリーム	20g
水	240g
ミックスフルーツ (ラム酒につけておく)	適量



バター以外の材料を混ぜ合わせ、生地を一つにまとめていく。

ある程度まとまってきたらさらに表面がなめらかなるまで5分ほどこねる。

バターを練りこみさらに捏ね上げていく。

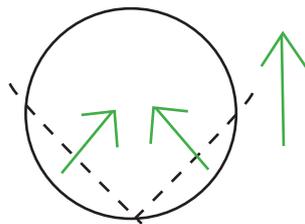


15分ほどこね、つながりができ、薄い膜状になったら生地を2つに分け、片方にラム酒につけたミックスフルーツを混ぜ込む。  
(捏ね上げ温度 27 )

バターを塗ったボールに生地を入れ、乾燥しないようにして35 前後の場所で約60分発酵する。

生地を12個に分割し、ガス抜きをしながら、軽く丸めてビニールなどをかけ、15分程度休ませる。

休ませた生地を平たく丸く伸ばし、下半分を三角に折り、手前から生地を巻いていく。



巻き終わりを下にして天板に並べる。

35 前後の場所で乾燥しないようにして、60分程度発酵させる。

パン用カミソリでクープを入れ、溶き卵を塗り、180のオーブンで12分程度焼く。



焼きあがったらすばやくオーブンから取り出して冷ます。