

レッスンレポート

3/7 (土) 小麦ニコサロ「サクサクカレーパン」

室温20度 粉温 20度

45-粉温20=仕込み水25

卵と水を合わせて25度くらいになるように30度のぬるま湯を使用しました

※蓋をしてこね始めて5分前に温度チェックしました

こね上げ温度27~29度

HBで捏ねている間にカレーフィリング作り→成形に使うので急冷

【1次発酵】40℃-25~30分

【成型】動画参照

- ① 丸型 (チーズパンの時の成型)
- ② 半月型
- ③ レモン型
- ④ ウィンナードック



レモン型は、半月型のように折り返しをせず、しっかりつまみ合わせて縦じ目を必ず下にして発酵すればOK
具材が一番入る成形だと思います

【仕上げ発酵】

40℃ 15分~

● 揚げカレーパン...布どり発酵

○ 焼きカレーパン...オーブンシートの上

【予熱】

● 揚げカレーパン...2cmの深さくらいの油を入れて

○ 焼きカレーパン...

オーブン220~250℃予熱 (250℃予熱)

【焼成前仕上げ】

● 揚げカレーパン...なし

○ 焼きカレーパン...

熱した油を大きじ1くらい回しかける (熱した油がなければ、常温)

【焼成】

● 揚げカレーパン...

160~170℃で2分半

ひっくり返して2分半

※縦じ目から先に揚げる。箸などでひっくり返すときに、絶対にまだ焼けていないパン生地には触れてしまうとパンからガスが抜けてしまいます

○ 焼きカレーパン...

220℃で10分、焼き色が強すぎたので、200℃に下げたて焼きました

アレンジ

- ・カレー+ピザチーズ・ピロシキ・ポテトサラダ+スライスチーズ・トマトソース+ポテトフライ+餅
- ・卵サラダ、ゆで卵、カレー+モッツァレラチーズ

レッスン録画
パスワード2580



3月小麦ニコサロ
「サクサクカレーパン」



おうちがカレーパン屋さんになりましたね!!
熱々がたまらない!!
成形4パターン、焼きと揚げの2パターンで
レッスンさせていただきました♪

