



1.生地配合

強力粉	…	100g
上白糖	…	18g
塩	…	1.2g
生イースト※1	…	4g
全卵	…	20g
マーガリン	…	20g
水	…	43g
合計	…	206.2g

※1 インスタントドライイースト使用の場合は2g

☆カスタードクリームについて

カスタードクリームのレシピや作り方はネットで調べるとたくさん出てきますのでそちらを参考にしてみてください。

カスタードクリームには全卵を使うレシピと卵黄のみを使うレシピがあります。

全卵を使ったものはプリプリとした食感に、卵黄のみを使ったものは滑らかな食感になります。お好みで選んでください。

どちらの場合もパン生地に包む都合上、硬めに炊いた方が包みやすくなります。

2.作り方

①生地を仕込みます。

まずは油脂以外を入れてこね、滑らかになったら油脂を入れて再び滑らかになるまでこねます。



②こねあがったら一次発酵を行います。

乾燥に注意して30℃で30分発酵させます。
(家庭用のミキサーをお持ちの場合、手こねよりもしっかりとこねることができるのでこの後行う「パンチ」は不要です。その場合は60分発酵させます。)



③パンチを行います。

パンチが終わったら再び30℃で30分発酵させます。



④生地を分割します。

今回は40グラムで分割しています。
全て分割し終わったら生地のみるめを行い、形を整えておきます。



⑤二次発酵を行います。

30℃で30分発酵させ、締まった生地を緩めます。
生地乾燥には注意しましょう。



⑥カスタードクリームを40グラム包んでいきます。

生地は大きめに伸ばし、生地を引っ張らなくてもクリームを包めるようにします。
カスタードクリームはしっかりと冷やしておきましょう。
(とろとろだと包めないため)



⑥ 包み終えた生地にかットを入れます。

カットは2カ所or3カ所です。どちらにするかは好みでどうぞ。

カットの位置は均等に、深さは1/3程度入れて下さい。



⑦ 最終発酵を行います。

38℃で約60分が目安となります。

生地感想には注意しましょう。



⑧ 最終発酵が終わったら軽く表面が乾くのを待ち、溶いた卵を薄く塗っていきます(塗り玉)。

発酵後の生地は非常に弱いため、刷毛で突っくとしぼんでしまいます。慎重に塗りましょう。



⑨ 塗った卵が乾いたら焼いていきます。

オーブンの温度は180℃、焼き時間の目安は8分です。

時間に関してはあくまでも目安なので、焼き色を見ながら判断して下さい。

焼き上がったらすぐに天板ごと10センチくらいの高さから落とす「ショック」という作業を行って下さい。

これをやらないと冷めた時にパンがしぼんでしまいます。

これでクリームパンの出来上がりです!

