



◇ 材料

パネトーネカップ(大)3個分 又は ミニシフォンカップ3個分

パネトーネミックス粉 ……200g
カメリヤ(強力粉) ……200g
ドライイースト ……13g
砂糖 ……30g
塩 ……2g
バター ……60g
卵 ……1個
水 ……150cc

ドライフルーツ ……120g
(ミックスフルーツ、ラムフルーツ)

セット内容

パネトーネミックス粉 ……200g
カメリヤ(強力粉) ……200g
ミックスフルーツD ……120g
パネトーネカップ(大) ……3枚

◇ 作り方

1. パンミキサーに、ドライフルーツ以外のものを入れよく捏ねる。(20分)
2. 捏ね上げ5分前にドライフルーツを加える。
3. 一次発酵をさせる。(30℃、50分～60分)
4. ガス抜きをして、分割をし丸め直す。(270g×3)
5. ベンチタイムをする。(20分)
6. 成形をする。(軽く丸め直す。)
7. 仕上げ発酵をする。(32～35℃、1時間)
8. 照り卵をする。
9. 焼成 ガス … 170度 15分～20分
電気 … 180度 20分～25分

準備

ドライフルーツ…
くるみ・いちじく・ドライクランベリー・リ
ンゴ・ドライブルーベリー・オレンジ
ピールなど好みのフルーツをラム酒に
漬け込んでおく。

* 各家庭のオーブンによって温度や時間が違うので調節してください。

