ニュージーランド産
グラスフェッド乳製品を使用した
ベーカリーセミナー

レシピ紹介

Fonterra
Dairy for life

岸 博之 Hiroyuki Kishi

あけぼのパン株式会社

フォンテラグランプリ 2019
ブレッド部門入賞

講師紹介

Recipe 1

雷ブリュレ

配合（%）

【中種】

強力粉	70
インスタントサフ金	0.1
自然海塩	0.3
卵黄	30
全卵	10
牛乳	15

【中種・工程】

ミキシング	L2 分 M4 分
生地温度	22℃
フロアタイム	22℃　12 時間～

【本捏】

中種	全量
フランスパン専用粉	30
インスタントサフ金	1.7
グラニュー糖	10
蜂蜜	7
自然海塩	1.8
グラスフェッド	
発酵バター無塩	55
牛乳	15
BBJ	0.1

【雷フロランタン 20g/ 個】

フロランタンパウダー	100
八割りピーナツ	30
ザラメ糖	20
アーモンドダイス	20
白ごま	20

工程

【本捏】

ミキシング	L3 分 M5 分 H2 分 ↓グラスフェッド 発酵バター無塩を投入 L2 分 M3 分 H2 ～ 3 分
生地温度	24℃
フロアタイム	60 分
分割重量	45g
ベンチタイム	20 分
成型	カスタードクリームを 40g 包み、雷フロランタンを敷いたシリコン型に綴じ目を上にして入れる
ホイロ	36℃　80%　60 分
焼成	180℃ /210℃　24 分～
飾り付け	粗熱が取れたらひっくり返して型から外し、ステンシルを使って粉糖で雷マークに飾り付ける

Recipe 2

ゴールドミルクブレッド

配合

【中種 /%】

強力粉	70
生イースト	0.3
自然海塩	0.3
卵黄	30
全卵	10
牛乳	15

【本捏 /%】

フランスパン専用粉	30
生イースト	4.2
グラニュー糖	10
蜂蜜	7
自然海塩	2
牛乳	15
グラスフェッド 発酵バター無塩	60

【フィリング：1 個あたり /g】

グラスフェッド バタークリーム	90

【トッピング：1 個あたり /g】

アプリコットジャム	10
ミルクグレース	20
ドライマンゴー（顆粒）	適量
ピスタチオ（顆粒）	適量

【グラスフェッドバタークリーム /%】

グラスフェッド 発酵バター無塩	60
クリームチーズ	100
加糖練乳	30

【ミルクグレース（%）】

粉糖	100
牛乳	20
加糖練乳	10
バニラペースト	適量

工程

【中種】

ミキシング	L6 分 M3 分
捏上温度	22℃
発酵	22℃　70%　12 時間〜

【本捏】

ミキシング	L3 分 M3 分 MH8 分 ↓グラスフェッド 発酵バター無塩を投入 L3 分 MH3 分
捏上温度	24℃
発酵	28℃　75%　60 分
分割重量	190g
ベンチタイム	冷蔵 5℃　20 分

成型

1. 分割生地を 15cm × 20cm の長方形に伸ばし、生地の表面全体にグラスフェッドバタークリームを塗る
2. 奥から手前にロールし棒状にする
3. 棒状の生地を縦長にカットし、二つ編みする
4. 二つ編みの生地をスネイル状に丸く整え、直径 16cm の丸型に入れる

ホイロ	32℃　75%　60 分
焼成	上火 180℃、下火 210℃ 22 分前後

仕上げ

1. 窯出し後、熱い内に上面全体にアプリコットジャムを塗る
2. 表面が乾いたら、同じく上面全体にミルクグレーズを塗る
3. 中央にドライマンゴーを丸くあしらい周囲をピスタチオで飾る

【グラスフェッドバタークリーム】

1. クリームチーズを常温で柔らかくしておく
2. グラスフェッド発酵バター無塩をコシが抜ける程度に戻し、加糖練乳と合わせホイッパーで撹拌する
3. ②に①を合わせ、更にホイッパーで撹拌し均一に混ぜ合わせる
4. 絞り袋に移し、使用直前まで冷蔵保管する

【ミルクグレーズ】

1. 全材料を均一になるように混ぜ合わせる

Recipe 3

ゴールドバター食パン

配合（%）

小麦粉（キタノカオリ）……100
吸水……75
セミドライイースト ……1
自然海塩……1.8
三温糖……4
蜂蜜……4
脱脂粉乳……5
グラスフェッド
発酵バター無塩……10

工程

ミキシング	L2 分 ML5 分 H2 分 ↓グラスフェッド 発酵バター無塩を投入 L2 分 ML3 分 H3 ～4 分
生地温度	26℃
フロアタイム	80 分
分割重量	240g × 4 玉
ベンチタイム	25 分
成型	4 個ずつ型入れ
ホイロ	36℃　80%　60 分～
焼成	170℃ /225℃　36 分～ スチームなし

焼成後、熱い内に
グラスフェッド発酵バター無塩をトッピング

Recipe 4

牧場のまかないパン

配合

「ゴールドバター食パン生地」を 60g 使用

【アリゴ配合　フィリング /%】

ポテトフレーク	100
IQF グラスフェッド	
モッツァレラ	80
にんにく	5
グラスフェッド	
バター加塩	100
生クリーム	100
牛乳	500
塩	適量
ブラックペッパー	適量
ナツメグ	適量
固形ブイヨン	20
蜂蜜	30
ローストオニオン	30

【パン材料】

アリゴ	50g
フランク	1 本
卵てり	2g
マヨネーズ	8g
ブラックペッパー	適量

工程

分割重量	60g
ベンチタイム	25 分
成型	クッペ成型
ホイロ	36℃　80%　60 分〜
焼成	210℃ /200℃　12 分〜

1. ゴールドバター食パン生地を 60 g に分割しなまこ型にしてベンチタイムを取る
2. 麺棒で伸ばし、アリゴを包あんしクッペ型に成型しホイロへ
3. ペティナイフ等でセンターに一本切り込みを入れ、全体に卵てりを塗る
4. フランク、マヨネーズ、ブラックペッパーの順にトッピングし焼成する

柳川 玖哉 Hisaya Yanagawa

Boulangerie Yanagawa
オーナーシェフ

フォンテラグランプリ 2019
ブレッド部門入賞

店舗情報

Boulangerie Yanagawa
愛知県清須市清洲３丁目１４- ３

講師紹介

Recipe 1

イタリアンスタイルブレッド

配合

【トマト生地 /%】

（皮生地）

リスドオル	70
ロレンス	30
モルト	0.2
生イースト	0.1
ルヴァンシェフ	0.1
塩	1.7
水	35

（中生地）

トマトピューレ	40
IQF グラスフェッド モッツァレラ	30
グラスフェッドバター無塩	20
玉ねぎ	30
セミドライトマト	10
クルミ	10
オリーブ（グリーン・ブラック）	20
バジル粉末	0.5
ブラックペッパー	0.1

【製品使用重量 /g】

トマト生地	460
トマト生地皮生地	120

（製品 1 個に対して表面模様用）

コーングリッツ	10
ココア	1

工程

前日にリスドオル、ロレンス、モルト、生イースト、ルヴァンシェフ、塩、水でレスペクチュスパニス製法

捏上温度	18 ～20℃
オーバーナイト	16℃　23 時間

翌日皮生地と練り込み用中生地に分ける

皮生地分割	120g

中生地は、トマトピューレ以下の材料を練り込む

分割中生地	460g
捏上温度	25℃
発酵	30 分
パンチ	30 分
発酵	18℃
オーバーナイト	分割 460g
焼成（ボンガード）	上火 230℃ 下火 220℃ 25 分

Recipe 2

クロワッサンバイカラー

配合

【クロワッサンバイカラー(白生地)/%】

リスドオル	70
テロワール	30
上白糖	10
並塩	2
脱脂粉乳	3
ユーロモルト	0.3
生イースト	4
グラスフェッドバター無塩	5
水	54
折り込み油脂	
グラスフェッドバター無塩	50

【クロワッサンバイカラー(ココア)/g】

クロワッサン生地	300
ブラックココア	6

【キャラメルケーキ /g】

全卵	60
グラニュー糖	40
ビターキャラメル N	60
ベーキングパウダー	1
グラスフェッドバター無塩	55

【キャラメルチーズクリーム /g】

カスタード	200
ビターキャラメル N	60
クリームチーズ	130

【クッキー生地 /g】

バイオレット	100
上白糖	9
塩	0.5
グラスフェッドバター無塩	25
バニラオイル	1
牛乳	40
BP	2
ブラックココア（生地 100 に対し 2g）	

【製品使用重量 /g】

クロワッサンバイカラー（白生地）	60
クロワッサンバイカラー（ココア）	55
キャラメルケーキ	20
キャラメルチーズクリーム	10
クッキー生地	16
焼成後トッピング	4

工程

【クロワッサンバイカラー（白生地)】

ミキシング（スパイラル）	L7 分H 40 秒
捏上温度	23.5℃
発酵	28℃

バターを折り込み 4 つ折り 2 回、
30 ～ 40 分休ませる

2 次発酵（室温）	50 分
分割	60g

【クロワッサンバイカラー(ココア) /g】
白生地 300g に
ブラックココア 6g 混ぜる

【キャラメルケーキ】
材料を全て合わせる

【キャラメルチーズクリーム】
材料を全て合わせる

【クッキー生地】
材料を全て合わせる

【クロワッサンバイカラー】
①正三角形（12cm × 12cm）に、
短冊状に切った白生地 60g と
ココア生地 55g を交互に並べる
②その上にキャラメルケーキ生地 20g、
キャラメルチーズクリーム 10g、
クッキー生地 16g の順に重ねる

焼成（ボンガード）	上火 180℃
	下火 200℃
焼成	20 分

Recipe 3

ショコラノワールカレ

配合

【上生地 /%】

リスドオル	70
テロワール	30
上白糖	10
並塩	2
脱脂粉乳	3
ユーロモルト	0.3
生イースト	4
グラスフェッドバター無塩	5
水	54
ネスカフェ	2
折り込み油脂	
グラスフェッドバター加塩	50
ネスカフェ	2

【土台生地 /%】

カメリヤ	50
セルヴァッジオ	50
上白糖	10
並塩	2
PP 加糖卵黄	10
凍結全卵	30
牛乳	20
ヨーグルト	15
生イースト	3
グラスフェッドバター無塩	40
クレオール 60	30
ココアパウダーナチュラル	4

【ココアダマンド /g】

全卵	800
グラスフェッドバター無塩	1000
上白糖	1000
ラム酒	80
アーモンドプードル	1000
バイオレット	100
ココア	80

【キャラメルクルミ /g】

くるみ	100
グラニュー糖	60
水	20
グラスフェッドバター無塩	10

【焼成後のトッピング /g】

ココア	1
粉糖	1

【製品使用重量 /g】

土台生地	360
上生地	90
ココアダマンド	120
クレオール 60	60
キャラメルクルミ	60
デコールマロン S	70
焼成後トッピング合計	2

工程

【上生地】

ミキシング（スパイラル）	L7 分H 40 秒
捏上温度	23.5℃
発酵	28℃　50 分

バターを折り込み 4 つ折り 2 回、
30 ～ 40 分休ませる

分割	90g

【土台生地】

ミキシング（スパイラル）	L8 分H 1 分
（バター投入）	L6 分H 2 分
捏上温度	23.5℃
発酵	5℃　30 分、
分割	180g × 2（360g）

【ココアダマンド】
材料を合わせる

【キャラメルくるみ】
材料を合わせる

【ショコラノワールカレ】
①土台生地 180g を敷く
②ココアダマンド 120g、
　クレオール 60・60g、
　キャラメルくるみ 60g、
　デコールマロン S・70g を層にして
　並べる
③土台生地を敷く
④上生地 12 ～ 13g × 7 個
　（計約 90g：短冊状 7 枚分）の断面が
　上になるように並べる
　2 次発酵（室温）　28℃　50 分
　焼成（ポンガード）上火 170℃
　　下火 200℃　35 分

Recipe 4

ブリオッシュ・カネル フラットホワイト

配合

【ブリオッシュ・カネル生地 /%】

カメリヤ……70
セルヴァッジオ……50
上白糖……10
並塩……2
PP 加糖宇卵黄……10
凍結全卵……30
牛乳……20
ヨーグルト……15
生イースト……3
グラスフェッドバター無塩……40
クレオール 60……30
ネスカフェ粉末……2

【バタークリーム /g】

グラスフェッドバター無塩……100
上白糖……50
全卵……25

【シナモンシュガー /g】

グラニュー糖……100
シナモン……10

【製品使用重量 /g】

ブリオッシュ・カネル……360
バタークリーム……90
シナモンシュガー……60
フレッシュホイップ……30

工程

ミキシング	適宜
捏上温度	23.5℃
発酵時間	30 分
発酵室温	5℃
分割重量	360g
上火温度	170℃
下火温度	220℃
焼成時間	25 分

Recipe 5

パン・スイス ホーキーポーキー

配合

【クロワッサン生地 /%】
「クロワッサンバイカラー（白生地）」に
ネスカフェ 2% を加える

【キャラメルダマンド /g】

全卵	800
グラスフェッドバター無塩	1000
上白糖	1000
ラム酒	80
アーモンドプードル	1000
バイオレット	100
ビターキャラメル N	800

【キャラメルナッツ /g】

くるみ	100
グラニュー糖	60
水	20
グラスフェッドバター無塩	10

工程

【クロワッサン生地】

ミキシング（スパイラル）	L7 分H 40 秒
捏上温度	23.5℃
発酵	28℃　50 分

バターを折り込み 4 つ折り 2 回、
30 ～ 40 分休ませる

分割	450g

【キャラメルダマンド】
材料を全て合わせる

【キャラメルナッツ】
材料を全て合わせる

★【パン・スイス ホーキーポーキー】
生地 450g に、キャラメルチップ 90g を
入れたキャラメルダマンド 450g と
パータグラッセキャラメル 10g と
ヘーゼルナッツホール 5g を入れた
キャラメルナッツ 90g を入れて
折りたたみ 3.5mm に伸ばす、

分割	100g
2 次発酵（室温）	50 分
焼成（ボンガード）	上火 220℃ 下火 200℃ 13 分

Dairy for life

フォンテラはニュージーランドを本拠地とする約 9,000 戸の酪農家による協同組合です。
世界各国に約 20,000 名の従業員を擁し、ニュージーランド国内における集乳シェアは約 80% にのぼります。
世界 130 以上の国々にチーズ・バター・粉乳・乳たんぱくなど幅広い乳製品を輸出する、世界最大規模の乳製品輸出企業です。
フォンテラジャパン株式会社はフォンテラの日本法人で、年間約 12 万トンの乳製品を取り扱っています。

フォンテラジャパン ホームページ : https://www.fonterra.com/jp/ja.html
フォンテラジャパン Facebook : https://www.facebook.com/fonterrajapan/

「フォンテラ」について