



バターロール

食数 1/1 ホテルパン 30g×20個

2/3 ホテルパン 13個

材料	A	ぬるま湯(30℃).....	100g	65g
		砂糖.....	3g	2g
		ドライイースト.....	7g	5g
(A)を合わせて10分おく)				
B	強力粉.....	400g	260g	
	砂糖.....	20g	13g	
	塩.....	10g	6g	
	スキムミルク.....	20g	13g	
	牛乳.....	84g	55g	
	水.....	100g	65g	
	バター.....	25g	16g	
溶き卵.....	適宜	適宜		
オイルスプレー				



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① ボールに(A)と(B)を合わせ、10分ほど練り混ぜ、バターを加えてさらによくこねます。
- ② オイルスプレーしたボールに①をひとまとめにしてラップをし、30℃以上のところで60分発酵させます。
- ③ 打ち粉をした台の上でガス抜きし、20等分に分けて丸めます。生地の上に水をよく絞ったタオルをかけ、30分ほど生地を休ませた後、麺棒で円錐状に伸ばしてロールパンの形に成形します。
- ④ ホテルパンに③を並べ、再度30℃以上の場所で45分程度発酵させます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ 生地の上にハケで溶き卵を塗り、加熱します。

ホット モード・調理温度170℃・調理時間15分 ← Concierge200 の場合 No.555 バターロール

盛付・提供

- ⑥ 粗熱をとり、提供します。