

“北海道産小麦粉と全粒粉を組み合わせた商品” コンテスト  
製パン部門特別賞作品レシピ

# おいもパン

キャリナリー製菓調理 大阪校  
製菓・製パン本科2年生 沢田 真衣さん

## 【配合】

原材料	配合g (6個分)
きらリッチ	50g
美粉彩きたほなみ	50g
上白糖	15g
食塩	1g
脱脂粉乳	5g
コーンスターチ	5g
紫いもパウダー	10g
インスタントドライースト(金)	1.4g
マーガリン	20g
全卵	20g
水	55g



## 【作り方】

1. 粉類を先に混ぜわしてから、全卵、水を加えよく捏ねる。
2. 生地につながりが出てきたらマーガリンを入れる。
3. 綺麗に混ぜり再度つながりができたら終了。捏ね上げ28℃。
4. フロア60分(35℃/80%)。
5. 生地を30gに分割。
6. ベンチ20分(35℃/80%)。
7. 餡(30g)を包みいも型にする。シートを敷いてから天板に並べる。
8. ホイロ30分(35℃/80%)。
9. 焼成 上火160℃/下火160℃ 11分

## ※餡

さつまいも	425g	さつまいもを上火230℃/下火230℃で30分間新聞紙で包み焼く。
グラニュー糖	70g	皮をむいてこしてから、グラニュー糖と生クリームを加え混ぜ合わせる。
生クリーム	70g	水分が多い場合は鍋で水分を飛ばす。

※上記は受賞者のオリジナルレシピの内容をそのままに 編集したものです

※原材料において、「きらリッチ=横山製粉の北海道産小麦粉」「美粉彩きたほなみ=横山製粉の北海道産小麦全粒粉」のことで、ホームページ内でそれぞれ紹介しております。