

Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



ワインとフルーツのパン

リスドオルをじっくり発酵させ、中種として使用。本練りにもワインと牛乳を使用しました。

しっとりと風味豊かな生地と、ラム酒やオレンジキュラソーに一週間漬けたドライフルーツがベストマッチ、パネトーネ風のリッチなパンです。この美味しさ一度食べたら病み付きになります。2日間ぐらい置いた方がしっとり馴染みます。

中種	配合
リスドオル	1350 g
無塩バター	280 g
粗糖	250 g
はちみつ	30 g
生イースト	60 g
白ワイン	170 g
天日塩	14 g
牛乳	325 g

中種	工程
ミキシング	オールイン L-5 M-3 H-1
捏上温度	生地温24℃ 生地温23℃で15時間発酵させる

本練	工程
本練ミキシング	L-4↓(バター) M-5 H-3 ↓(フルーツ) L-1
捏上温度	生地温26℃
一次発酵	生地温26℃ … 1h
分割	生地温27℃



本練	配合
中種	全量
リスドオル	1000 g
粗糖	260 g
無塩バター	400 g
卵黄	450 g
天日塩	20 g
白ワイン	200 g
バニラオイル	3 g
キルシュワッサー	5 g
牛乳	200 g

*粉をよくふるい、バター以外をすべて合わせる



粗糖 卵黄 白ワイン

ベンチタイム	1h
成形	生地温28℃ 敷き紙を折って入れ、木箱に入れる
最終発酵	生地温29℃ 40min



フルーツ	配合	*混ぜて1週間置く
ラムレーズン	1115 g	
レモンピール	100 g	
オレンジピール	100 g	
キルシュワッサー	40 g	
オレンジキュラソー	20 g	
ナツメグ	3 g	
メース	2 g	
シナモン	3 g	



焼成	実温200℃ 上を十字にカットし、バターをのせて、バターが溶けたら上を内側に広げる
----	--



Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



リンゴンベリー、チーズのサワーブレッド

リスドオルでつくったホワイトサワー種を使っているため、伸びがよく香りのよい生地ができました。

リンゴンベリーの爽やかな酸味と、練乳入りクリームチーズがたまりません。

外はパリッと、中はもちもち。この絶妙な味わいは誰が食べても素直に「美味しい!」と叫びたくなるパンです。

配合

• ホワイトサワー種

リスドオル	100%
水	100%
アクティブサワー	1%

捏上温度 生地温27℃、24h

• 本捏

リスドオル	85%
天日塩	2%
粗糖	5%
ユーロモルト	0.2%
ホワイトサワー種	30%
生イースト	1.9%

水	50%	リンゴンベリー*	30%
無塩バター	1%	クリームチーズ(練乳入り)	適量

*リンゴンベリーは乾かないように水通しをする
リンゴンベリーは、クランベリーとブルーベリーの甘さと酸味の間ぐらいのコケモモ種の果実です



工程

ミキシング L-5↓M-5 H-1 リンゴンベリー



捏上温度 生地温27℃

一次発酵 生地温27℃ … 30min パンチ 30min

分割 110g



成形 セルクル チーズ包み (3ヶ所に分け包む)



ホイロ 生地温28℃ 25min

焼成 実温200℃ 15min

※真中をカットする際は、チーズが爆発するのを防ぐため、真中を切り離さず四方向にカットする。



Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



ジャガイモ入りライ麦パン カルトツフェルサワーブロード

麦に比べ、すっきりとした酸味がでるジャガイモでサワー種をつくりました。大きめのカットで存在感バッチリ。コクを出すため表面にラードを塗っています。しっとり、もちりとした食感はどうなお食事にもピッタリ。一日ぐらい置いた方が落ち着いて美味しさが増します。

種 配合

ポテトフレーク	10 %
アクティブサワー	0.2 %
インスタントイースト (SAF赤)	0.1 %
水	25 %

種 工程

水+アクティブサワー+
インスタントイースト0.1を溶かし、
乾燥マッシュポテトに加え攪拌
ラップをし生地温29℃で
20時間寝かせる



本練り 配合

リスドオル	80 %
きび糖	2 %
生イースト	2 %

ファイン	20 %
天日塩	2.1 %
水	60 %

本練り 工程

ミキシング	残り材料全てに種を加えミキサーでL-10 M-2
捏上温度	生地温28℃
一次発酵	生地温28℃ 30min
パンチ	生地温28℃ 30min
分割	800g 
ベンチタイム	生地温28℃ 30min

成形	生地温28℃ 
ホイロ	生地温29℃ 30min
焼成	溶かしたラードを塗る カットを入れて焼く 実温230℃ 35min スチーム入



Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



蜂蜜生姜のパン ルビーグレープフルーツのせ

蜂蜜生姜を入れた黄色の生地が驚きの風味を醸し出しています。カスタードにも蜂蜜生姜を入れました。

ルビーグレープフルーツの鮮やかな色合いが目を惹きます。いままで食べたことのない味わいにビックリします！

配合

リスドオル	100%
蜂蜜生姜*	5%
コンパウンドマーガリン	25%
ブランデー	2%
全卵	35%
蜂蜜漬生姜みじん切り	5%

粗糖	5%
天日塩	2.1%
生イースト	5%
脱脂粉乳	2%
水	20%

*蜂蜜生姜の作り方 [生姜 50g 蜂蜜 50g 発酵してしまうので湯煎にかけ止める]

工程

ミキシング L-6 M-3 H-2 ↓ (コンパウンドマーガリン) L-3 M-3

捏上温度 生地温26℃

一次発酵 生地温26℃ 50min

分割 45g

ベンチタイム 生地温26℃ 30min

成形 カスタードに蜂蜜漬生姜の細切りを入れる



カスタードをのせて巻き込み、型に入れる



最終発酵 生地温28℃



焼成

焼成前、切り込みを入れカスタードを絞る

実温190℃ 18min

焼成後、グレープフルーツのをせグラニュー糖をふる



Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



ちょっと低温発酵リュスティック

伊原流のこだわりが光るパンです。手ごね、といっても捏ねていません。さっと混ぜて硬いところをつまむ程度。そして低温(4~10℃)ではなく、16℃の生地温をキープ、じっくり発酵させることで小麦粉の甘みを引き出しました。だから「ちょっと低温発酵」なのです。低温では動かない酵素の活性が高まる16℃の生地温をキープし、パンの甘み・うまみを引き出します。

配合

リスドオル	100 %
ユーロモルト	0.2%
水	78 %
※粉類はよくふるっておく	

天日塩	2.1 %
インスタントイースト (SAF赤)	0.08%

工程

手捏ね *さっと混ぜて硬いところをつまんで、こねない
全体をできるだけ均一なかたさにするよう混ぜる



捏上温度 生地温25℃

一次発酵 生地温25℃ 30min
生地温16℃* 10h パンチ
*16℃の生地温をキープすることにより低温(4~10℃)で不足しがちな生地の「甘み」を引き出す

分割 生地温18℃ 200g

パンチタイム 30min

成形 三つ折り パンチ 生地温20℃



最終発酵 生地温23℃ 30min

焼成 生地温23℃
実温220℃スチーム入れ 20min



オートミールビスケット

朝食向きのほんのり甘いシリアルビスケット。ヘルシーなオートミールを約半量使用、コーンフレークで食感を足しました。

型抜きより、少し厚めに手で潰した方がザクザク感があって美味しさ抜群です。

配合

無塩バター	480g
天日塩	20g
粗糖	400g
全卵	100g
リスドオル	900g
重曹	14g
オートミール	800g
コーンフレーク	200g
はちみつ	100g
牛乳	300g

工程

全材料を混ぜる。

4mm厚にのぼし、#7の型で抜く。

もしくは30g分割し手でつぶす*。



卵黄+卵黄の倍量の牛乳をよく混ぜて、2度塗り。



焼成 上210℃/下210℃ 15分

*手でつぶす場合、あまりきれいにしない方が、まわりがザクザクしておいしい。少し厚めの方が良い。



リンゴ入りヨーグルトのドーナッツ

ヨーグルトをたっぷり使ったフレンチクルーラのようなリッチな生地です。

シナモンの味と角切りリンゴの食感が新しいドーナッツです。シナモンにココアを混ぜてコクを出しました。

配合

A	ヨーグルト	600g
	水	250g
	無塩バター	100g
	塩	12g

*Aは温めておく

リスドオル	800g
卵黄	550g
ベーキングパウダー	15g
シナモン	15g
リンゴ (1cmの角切り)	250g

工程

シュー生地を作る要領で

- (1) Aを火にかける
- (2) ふるったリスドオルを入れ、練る



- (3) 卵黄を少しずつ入れる



- (4) リンゴ、BP、シナモンを入れる



- (5) 2本のスプーンを使い、丸めて落とす 30g



- (6) 170℃の油で6分程揚げ、シナモンシュガー (ココア*少々入) をまぶす
*ココアはシナモンの隠し味。シナモンの辛さを感じさせず、コクを出す。