

うずまき カボチャパン



◇ 材料 8個分

カメラヤ	200g
バイオレット	50g
イースト	4g
砂糖	45g
塩	5g
全卵	40g
牛乳	135g
有塩バター	25g

準備 & ポイント

- ①かぼちゃは皮ごとで約700gを適当な大きさに切って茹で、皮を取り除きマッシュする。
- ②鍋に①と上白糖を入れ、水分がなくなったら火からおろしてバター・ブランデー(お好みでシナモンも加える)を加えて混ぜて冷ましておく。

フィリング

かぼちゃ	350g	ブランデー	5g
上白糖	大さじ3	無塩バター	10g
(シナモン・少々)			

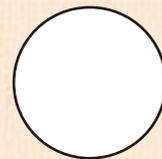
◇ 作り方

1. ニーディング 15分
2. 一次発酵 40分
3. 分割 60gx8個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 30分(夏)~35分
7. 焼成 170℃ 15分

※焼成前に、ドリユールを塗りトッピングをする。

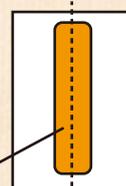
◇ 製法

1. 分割・丸める。



2. 縦20cmくらい伸ばす。フィリングをのせ、半分に折りたたむ。

かぼちゃのフィリング



3. 2cm間隔で輪の方を切り、巻いていく。

※切り目はあまり深く切らない。

