

～みんなの幸せ、花開く～

# 神奈川県の花「チューリップ」の栗(クリーム)ームパン

## ★材料（10個分）

◆パン生地	花部分 (赤生地)	葉部分 (緑生地)
強力粉	200g	84g
薄力粉	50g	21g
上白糖	9g	4g
塩	4g	1.5g
インスタントドライイースト	3g	1g
抹茶（強力粉に入れる）	—	3g
無塩バター（常温）	32g	13g
全卵	30g	13g
牛乳（30℃）	138g	56g
加糖練乳	15g	6g
食紅（卵液にいれる）	1滴	—



◆マロンカスタードクリーム	
カスタードクリーム	180g
マロンクリーム	30g
栗甘露煮	80g

## ★作り方

（パン生地は花部分の赤生地と葉部分の緑生地を2種類作る）

- ①ボウルにAの材料を入れる。Bの材料をまぜ合わせてからAの入ったボウルに流し入れ1つにまとめる。
- ②①の生地にバターを加え全体になじませ、ボウルから取り出しツヤが出るまで10分ほどこねる。
- ③ボウルに戻しラップをする。オーブンの発酵機能などを使い、40℃で40分ほど発酵させる（一次発酵）。
- ④2倍ほどの大きさになったら、手のひらで軽くおさえて気泡を抜き（ガス抜き）、10等分にして丸める。  
丸めた生地に濡れ布巾をかけ10分休ませる（ベンチタイム）。
- ⑤赤生地を上からつぶし、直径10センチほどに伸ばす。  
真ん中にカスタードクリーム、マロンクリーム、栗甘露煮をのせる。  
外側から生地を合わせていき、クリームを生地で包む。  
生地の片側に2か所切込みを入れ、まな板に並べる。
- ⑥緑生地を丸く伸ばし、3つ折りにする。  
さらに半分に折り、転がして12センチほどの棒状に伸ばす。  
真ん中を菜箸などでつぶし、綴じ目を下にして赤生地の下部分に接着する。
- ⑦オーブンの発酵機能を使い、40℃で25分ほど発酵させる（二次発酵）。
- ⑧200℃のオーブンで15分ほど焼く。

