

エンサイマーダ

【配合】

強力粉	100%
パン酵母(生イースト)	4%
食塩	1.8%
砂糖	15%
ラード	30%
卵	30%

牛乳	10%
水	48%

【配合 練乳クリーム (29個分)】

バター	510g
練乳	220g
上白糖	140g

今回はラードが主役のパン。エンサイマーダを紹介します。

語源はスペイン語で「ブタの脂」「ラード」という意味のパンです。

その名の通り、バターの代わりにラードがたっぷりと使われていて、独特の風味と食感が特徴です。

発祥はスペインのパルマと言われていて、マヨルカ島が有名です。

そしてマヨルカ島を代表するお菓子としてエンサイマーダが挙げられます。

マヨルカ島のエンサイマーダは作り方も独特です。配合的にはブリオッシュのような卵を多く配合した生地を仕込み、大きめに分割をします。予めラードを塗った作業台の上でギリギリまで生地を薄く伸ばし(ここが見せ場だそうです。)その生地の上にラードをたっぷり塗り、層になるように丸めて長い棒状にしたものを渦巻き型にします。発酵をとり、焼きあがったら粉糖をかけて完成します。

今回は日本人好みにアレンジしたエンサイマーダを紹介します。

【工程】

《ミキシング》低速3分中速3分→低速2分 中速約6分

《生地温度》27℃

《発酵》(27℃/75%)約60分

《分割》80g

《ベンチタイム》約20分

《成形》生地を四角く薄く伸ばして、その生地の上にラード(バタークリーム)を30g塗り、層になるように丸めて長い棒状にしたものを渦巻き状にする。

《ホイロ》(36℃/85%)約40分

《焼成》上火210℃

下火200℃…約14分

焼成後粉糖を振りかける。

パン講習【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師