～『モモ』の金色の朝ごはん～より

# 渦巻きパンとホットチョコレート

レシピ監修　エコール 辻 東京　秋元 慎治 先生

作者、ミヒャエル・エンデが『モモ』執筆時に住んでいたイタリアの巻きパン“ボーヴォロ”をベースに、
金褐色に焼きあがるよう工夫を加えて作り上げました。
スパイシーな香りのホットチョコレートと一緒にお楽しみください！

## 材料　～ボーヴォロ【渦巻きパン】6個分 ホットチョコレート4杯分～

### ＜ボーヴォロ【渦巻きパン】＞

| | | |
|---|---|---|
| 強力粉 | 160g | |
| 薄力粉 | 40g | |
| バター | 12g | 食塩不使用のもの |
| グラニュー糖 | 10g | |
| 塩 | 4g | |
| スキムミルク | 6g | |
| インスタントイースト | 4g | |
| 水（25℃） | 114ml | |
| | | |
| 折り込み用バター | 60g | 食塩不使用のもの |
| 強力粉 | 適量 | 打ち粉用 |

### ＜水溶き卵＞

| | | |
|---|---|---|
| 卵 | Mサイズ1個 | 表面に塗る用 |
| 水 | 50ml | 表面に塗る用 |

### ＜ホットチョコレート＞

| | | |
|---|---|---|
| 生クリーム | 100ml | 脂肪分35～40% |
| スイートチョコレート（製菓用） | 100g | カカオ60%以上 |
| 牛乳 | 400ml | |

# 作り方

## Prepare 準備

■小麦粉を合わせてふるっておく
■オーブンを200℃に温めておく

## ボーヴォロ【渦巻きパン】を作る

### Step1 ステップ1

合わせてふるった小麦粉に、冷えた硬いバター（12g）を加える。カードで粉をまぶしながら細かく刻んだのち、手でつぶしながら小麦粉となじませる。

### Step2 ステップ2

グラニュー糖、塩、スキムミルクを加えて、泡だて器でよく混ぜる。

### Step3 ステップ3

水にインスタントイーストを加えて溶かす。

### Step4 ステップ4

ステップ2にステップ3を加えて粉けがなくなるまで混ぜる。

### Step5 ステップ5

台に取りだし、カードで切りながら全体を同じ固さに整えて、丸くまとめる。

### Step6 ステップ6

ボウルに戻して、30℃で60分発酵させる。

## Step7 ステップ7

発酵後、ガスを抜きながら丸くまとめて、透明なポリ袋に包み、冷凍庫で30分冷やす。

## Step8 ステップ8

30分経ったら冷蔵庫に移して、もう一度30分冷やす。

## Step9 ステップ9

冷えた硬いバター（60ｇ）を打ち粉をしながら叩いて、
10cm×10cmほどの正方形に整える。
（柔らかくなり過ぎるようであれば冷蔵庫で冷やす。）

## Step10 ステップ10

ステップ8の生地を15cm×15cmの正方形にのばし、
ステップ9のバターをのせて包む。
生地のつなぎ目はしっかりとくっつける。

## Step11 ステップ11

長さ45cmほどまでのばして、三つ折りにたたむ。
透明なポリ袋に包み、冷蔵庫で30分休ませる。
あと2回、同じ作業を繰り返す。

## Step12 ステップ12

休ませた生地を幅20cm×長さ35cmの長方形にのばす。
（生地が伸びにくくなれば、冷蔵庫で10分ほど
休ませてから、再度のばす。）

## Step13 ステップ13

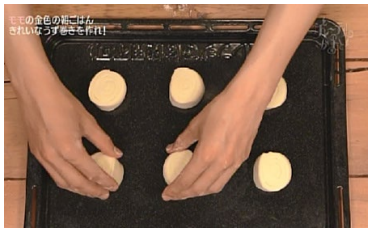
打ち粉を払い、表面全体に霧吹きで水を吹く。

## Step14 ステップ14

太くなるように巻いていく。
最後は縁の部分を持ち上げてしっかりくっつける。

## Step15 ステップ15

巻き終わったら6等分に切り、うすく油脂をぬった天板に並べる。
表面を少し押し、30℃で60分発酵させる。



## Step16 ステップ16

発酵させたら、水溶き卵をはけで表面全体に塗る。
200℃のオーブンで約15分焼く。

## ホットチョコレートを作る

## Step1 ステップ1

生クリームを鍋に入れて、沸騰させる。

## Step2 ステップ2

ボウルに入れたチョコレートの上に注ぎ、泡だて器で中心から混ぜ合わせる。

## Step3 ステップ3

牛乳とシナモンスティックを別の鍋で温め、
ステップ2を溶きのばしていく。

## Step4 ステップ4

飲む直前に茶こしでこしながら鍋に戻して、泡だてながら温める。

## 食べごろと保存方法

ボーヴォロ【渦巻きパン】は焼き上がり後冷めてからが食べごろで、サクサク感を味わえます。
保存は冷凍してください。冷凍してから食べる場合は常温で解凍してから霧吹きをし、
オーブン（またはオーブントースター）で焼いてお召し上がりください。
ホットチョコレートは温かいうちにお召し上がりください。冷めると濃くなります。