

## ～『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“ポーヴォロ”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楽しみください！

### 材料 ～ポーヴォロ【渦巻きパン】6個分 ホットチョコレート4杯分～

#### <ポーヴォロ【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	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

### ポーヴォロ【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、手を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。



## Step 7 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。

## Step 8 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。

## Step 9 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。）



## Step 10 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。  
生地をつなぎ目はしっかりとくっつける。



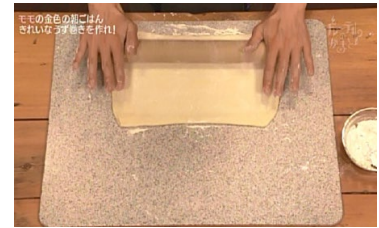
## Step 11 ステップ11

長さ45cmほどまでのばして、3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。



## Step 12 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。）



## Step 13 ステップ13

打ち粉を払い、表面全体に霧吹きで水を吹く。

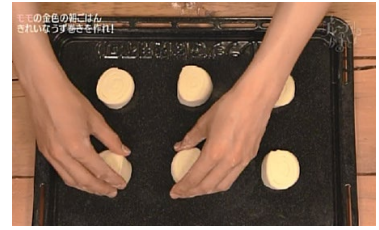
## Step 14 ステップ14

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とくっつける。



## Step15 ステップ15

巻き終わったら6等分に切って天板に並べる。  
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を溶きのぼしていく。



## 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

ポーヴォロ【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。