

## 炊飯器で簡単 マロンクリームパン



## パン材料（5合炊き）

強力粉	160g
ドライイースト	3g
砂糖	小さじ2
卵	1個
水	卵と足して100ml
バター	10g
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	適量
甘栗、くるみなど	お好みで

## マロンクリーム材料

※使用するマロンクリームは半分程度です。

球磨栗ペースト	200g
バター	10g
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ1
ラム酒	小さじ1

## 必要なもの

- 炊飯器 ・ 鍋
- ボール ・ 耐熱容器
- ヘラ ・ 包丁

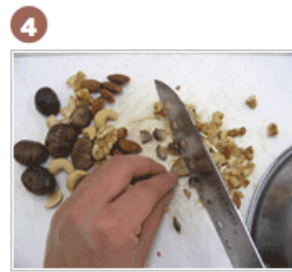
## 作り方

## &lt;下準備&gt;

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。（常温で約1時間程度）



- パン生地を作ります。  
卵液（卵と水を合わせて100ml）を耐熱容器に入れ、レンジで30秒ほど温める。
- ボールに強力粉、砂糖、ドライイースト、①の卵液と塩と溶かしバターを入れ混ぜ合せ、まとまったらよく捏ねる。  
（捏ねの時、手にベタベタと生地が付くようであれば少し粉を足し調整する。）



- 3** 炊飯器にオイルを塗っておく。  
②の生地を入れ、炊飯器の保温ボタンを押して10分、スイッチを切って30分放置する。（一次発酵）
- 4** あらかじめ、ナッツは砕いておく。
- 5** 次にマロンクリームを作ります。  
鍋に入れた生クリームに砂糖を入れ温める。砂糖が溶けたら火を止める。（約40度ぐらい）



- 6** ボールに入れた栗ペーストにバター、ラム酒を入れ煉る。
- 7** ⑤の温めた生クリームを、⑥に少しずつ入れながら更に煉る。
- 8** ⑦がクリーム状になったら冷蔵庫に冷やす。



- 9** ③の生地に指を入れ、戻りがないようなら一次発酵終了。
- 10** 生地を8等分に分ける。
- 11** ④で粗く砕いたナッツ類を、⑩で分けたパン生地に包み入れる。

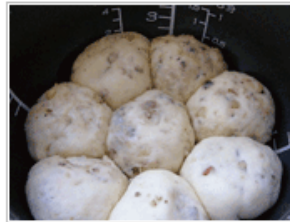
12



13



14



**12** 平らに延ばして、はみでない程度に⑧の冷やしておいたマロンクリームを、パン生地  
で包みこむ。  
(あまり多く入れると焼きの時破裂するので注意! マロンクリームは、美味しいので  
色々使えます。)

**13** 再度オイルを塗った炊飯器に円のように並べて置き、  
「保温」で10分、その後スイッチを切り15分放置する。 (二次発酵)

**14** 生地が膨れたのを確認したら、「炊飯」を押す。

15



**15** 炊飯器のスイッチが上がったら、パン生地をひっくり返しもう一度「炊飯」を押す。  
(熱いので火傷に注意! 崩れると中のクリームが出てしまいます。)

**16** もう一度スイッチが上がったら出来上がり。  
熱々の時、中はトロット。冷めると中はしっとりのマロンクリームパンになります。