

ブリオッシュ サンジュニ



配合 4個分 マンケ型（上240・下210・高さ50mm）使用
 ※以下赤字で記載している箇所は弊社取り扱い商品

	%	g
生地		
強力粉	100	1000
塩	2	20
グラニュー糖	15	150
セミドライイースト ゴールド	1.2	12
イビスイエロー	0.2	2
牛乳	35	350
バター	50	500
全卵	28	280

その他の材料		
ブラリネロゼ コンカッセ		400
レーズン		200
パールシュガー		適量
ピスタチオ		適量
ブラリネロゼ パウダー		適量

クリームフランジパーヌ		カスタードとクリームダマンドを混ぜ合わせる
カスタード		
牛乳		400cc
卵黄		92
グラニュー糖		120
薄力粉		40
バニラのさや		1本

クリームダマンド	
無塩バター	150
グラニュー糖	150
アーモンドフードル	150
全卵	150
クリーム・ド・フランボワーズ 15°	<i>Rousseau</i> 15cc

工程	
ミキシング	L 5分 H 4分 ↓ H 2分 L 3分
捏上温度	23℃
発酵時間	60分後パンチをして分割後3℃で冷蔵
分割重量	400g・100g
パンチタイム	25分
成形	400gを2mm厚の長方形（30cm幅）に伸ばす。 クリームフランジパーヌを塗り、レーズン50gとブラリネロゼ コンカッセ100gを散らす。 生地を巻き、3cm間隔（10等分）にカットする。 100gをマンケ型の底用に丸く伸ばし、カットした生地を上に乗べる。
ホイロ	28℃/50～60分
焼成	卵を塗り、パールシュガーを散らす。コンベクションオープン（EUROFOURS）を使用し150℃で40～50分、またはデッキオープン（BONGARD）を使用し上火190℃/下火180℃で50分。 ナパーシュを塗り、刻んだピスタチオとブラリネロゼパウダーを散らす。

備考
 ※ミキシング：バター以外の材料を1速で混ぜる。2速に変え、まとまったら柔らかくしたバターを少しずつ加え、滑らかになるまで混ぜる。