

## ブリオッシュ・プラリネロゼ



### 配合

※以下赤字で記載している箇所は弊社取り扱い商品

	%	g
<b>生地</b>		
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	10	280
<b>その他の材料</b>		
プラリネロゼ コンカッセ		400
パールシュガー		適量
プラリネロゼ パウダー		適量

### 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	40g
パンチタイム	30分
成形	プラリネロゼ コンカッセを包み丸める。
ホイロ	28℃/50~60分
焼成	卵を塗り、パールシュガーを散らす。 デッキオーブン(BONGARD)で上火230℃/下火190℃で8分。

### 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。