

Gâche ガーシュ

【配合 (%)】(仕上げ種)

フランスパン専用粉	15
水	7.5
リヴェンド LV1 サフ ルヴァン	0.08

【配合 (%)】(生地)

フランスパン専用粉	85
セミドライイースト ゴールド	1.5
イビスイエロー	0.2
塩	1.8
砂糖	30
全卵	20
生クリーム	20
水	10
バター	10
オレンジフラワーウォーター	2
仕上げ種	22.6

【工程】

(種)

ミキシング	L 5分
捏上温度	27°C
発酵時間	28°C 20時間 その後、冷蔵保管

(本捏)

ミキシング	L4分 H8分 ↓ H3 ↓ ※砂糖 15%はバター投入時に入れる。
捏上温度	26°C
発酵時間	60分
分割	300g
ベンチタイム	10分
成形	ブロー
ホイロ	32°C / 90分
焼成	上火 210°C / 下火 170°C 20分

<ガーシュ説明>

フランス西部にあるヴァンデ県の伝統的なブリオッシュ。卵や砂糖、生クリームが多く入るリッチな配合のブリオッシュ。2011年より地理的保護表示 IGP に指定されている。現在では、フランス全土で1年中販売されるまでになり人気を博している。ガーシュの起源は中世にまで遡ります。伝統的に復活祭のお祭りや結婚式の際に作られていました。