

ブリオッシュ



スーパーベストワンを使用し、冷蔵発酵させたリッチなブリオッシュ生地です。オーバーナイト製法ですので時間のコントロールが容易です。生クリームと卵黄でブリオッシュにありがちなパサつきをできるだけ抑えました。プレーンタイプだけでなく、各種バラエティもお見せします。

オーバーナイトストレート法2Kg仕込		メーカー名	配合 %	仕込量g	工 程 条 件	
原 材 料 名						
ス ー パ ー ベ ス ト ワ ン	柄木田製粉	100	2000			
サフ インスタントドライイースト(金)	サフ社フランス	1.8	36	混 捏 時 間		L4M3 ↓ 油脂
て ん さ い 上 白 糖	日本甜菜糖	17	340		1/2油脂 ↓ L1.5分	1/2油脂 ↓ M8分
食 塩		1.6	32	捏 ね 上 げ 温 度		24℃
生 ク リ ー ム		7	140	フ ロ ア タ イ ム		30分
全 卵		40	800	冷 蔵		15時間以上
卵 黄		7	140	分 割		
マルシェブルターニュカトー コンパウンド	ADEKA	50	1000	成 型 方 法		
水		10	200	ホ イ ロ 時 間		
				ホ イ ロ 温 度 / 湿 度		30℃/75%
				焼 成 温 度		
		234.4	4688	焼 成 時 間		

○逆メロンパン(生地40g)

<メロン皮> 15g/個

マ ー ガ リ ン	250g
上 白 糖	220g
卵 黄	80g
ち ょ う	250g

メロン皮を玉に丸め、生地で包む。
平に伸ばしカット後、星型に広げる。

<仕上げ>

グ レ イ ズ 粉 (粉 糖)	100g
水	20g

焼き上がったパンにハケで塗る。

ホイロ時間: 30分

焼成条件: 200℃/180℃, 10分

○タルト・アップルカスタード(生地40g)

ホイロ時間: 30~40分

焼成条件: 190℃/190℃, 13分

○ストロイゼルクーヘン(生地1400g)

<ソボロ> 生地1400gにソボロ220g, グラニュー糖80g

マ ー ガ リ ン	500g
グ ラ ニ ュ ー 糖	600g
華 梓	700g

ホイロ時間: 60分

焼成条件: 180℃/180℃, 25~30分

○ブリオッシュ(生地40g)

ホイロ時間: 50~60分

焼成条件: 200℃/190℃, 12分

○キューブ(生地85g)

ホイロ時間: 50~60分

焼成条件: 200℃/200℃, 15分