

Brioche aux griottes et à l'orange

高野 洋平氏

配合			
材料名	中種 (%)	本捏ね (%)	その他
フランスパン専用粉	30		●コアントロー漬けオレンジ (g)
上白糖	1	19	オレンジラメル 1000
塩	0.4	1.4	コアントロー 200
牛乳	20	20	
サフルヴァン	0.15		●オレンジクリーム (%)
中種		全量	無塩バター 100
強力粉		70	粉糖 100
サフセミドライイーストゴールド		0.6	ブードル・ア・クレーム 10
全卵		30	全卵 90
無塩バター		32	アーモンドブードル 100
オレンジフラワーウォーター		2	コアントロー 10
コアントロー漬けオレンジ		30	オレンジピールペースト 102.5
			●グラス (%)
			粉糖 100
			コアントロー 20
			水 5
			●飾り用オレンジラメル (g)
			水 500
			グラニュー糖 60
			コアントロー 120
			グレナデンシロップ 120
			オレンジラメル 適量
			●チェリー
			チェリーの洋酒漬け 適量

工程		
	中種	本捏
ミキシング	L8	↓ 1/2砂糖 L2 オートリズ 30分 L5 H8 ↓ バター、1/2砂糖 L5 ↓ コアントロー漬けオレンジ L2
捏上温度	25℃	24℃
フロアタイム	27℃/75%/18時間	27℃/75%/120分 /パンチ60分
分割		110g × 2
ベンチタイム		30分
成形		1.マンケ型 (直径18cm、高さ4cm) に溶かしバターを塗り、 アーモンドスライス (25g) を貼り付けておく 2.2つの生地を16cmの丸形にのばす 3.片方の生地にオレンジクリーム (30g) を絞る 4.その上にローストしたチェリー15粒 (25g) を均一に並べる 5.もう1枚の生地を被せる 6.型に入れて、ホイロに入れる
ホイロ		28℃/75%/180分
焼成		200℃/190℃/25分 蓋をして焼成する
仕上げ		1.マンケ型から外し、ナバージュを塗る 2.乾いたらグラスを塗る 3.180℃のオーブンで1分入れて乾かす 4.下から1cmの外周にナバージュを塗る 5.ローストしたアーモンドダイス (15g) をつける 6.ステンシルを置き、粉糖をふる 7.飾り用オレンジラメル2本 (5g) を飾る 8.湯むきしたビスタチオの判割りを2粒飾る

備考

●コアントロー漬けオレンジ

- オレンジラメルを10mmにカットする
- コアントローを漬け込む

●オレンジクリーム

- 無塩バターと粉糖を混ぜる
- 数回に分けて全卵を加えていく
- アーモンドブードルとブードル・ア・ラ・クレームを混ぜる
- コアントローを加えて混ぜる
- ほぐしたオレンジピールペーストに少しづつ加えて、ダマにならないように混ぜる
- なめらかなクリーム状にする

●グラス

材料を合わせる

●飾り用オレンジラメル

- 水とグラニュー糖を沸騰させる
- コアントローとグレナデンシロップを加える
- オレンジラメルをシロップに入れて煮詰める
- 熱を取り、冷蔵庫で保管する

●チェリー前処理

- チェリーの洋酒漬けのシロップを切る
- 150℃のオーブンで15分間ローストする