





# 第8回saf製パンコンテスト 最優秀賞

作品名: Brioche miel orange

傍島 加織氏

配合	
材料名	(%)
強力粉	100
サフ セミドライイーストゴールド 	1.2
イブスイエロー 	0.2
アピディスハチミツオレンジ 	12
加糖卵黄	12.5
全卵	30
牛乳	35
塩	2
無塩バター	50
折り込み生地 発酵シートバター	対粉 50

工程	
	本捏
ミキシング	①小麦粉・ハチミツ・加糖卵黄・全卵・牛乳を合わせて、L3分オートリーズ15分 ②オートリーズ後、塩・サフセミドライゴールド・イブスイエローを入れてミキシング L3分ML5分MH2分 ③無塩バターをを入れて、ML5分MH1分。
捏ね上げ温度	24℃
発酵時間	28℃/90分パンチ30分後、-2℃で一晩冷蔵
折り込み 成形	④3つ折り3回、実厚1cmに伸ばし薄くカットする。 折り込んでいない生地を60gに分割し、丸めてクイニー型(小)に入れる 型に入れてから④の生地を層になっている部分を上にして4本乗せる。(4本で12g)
ホイロ 焼成	28℃/90分 上火 220℃/下火 220℃ 12分
仕上げ	コアントロー・ナパージュを混ぜたものを塗り、粉糖とピスタチオをトッピング

配合		
材料名	仕上げ材料(1個あたり)	
ナパージュブロン 	3g	ナパージュを火にかけてから、塗る直前に
コアントロー 54℃	0.3g	コアントロー54℃を入れる
粉糖	0.1g	パンの半分に茶こしで振る
ピスタチオ	1g	粉糖を振った境目にトッピング