

Breioche Émotions

矢澤 央 氏

～第11回LESAFFRE製パンコンテスト 発酵菓子部門賞～

部門：発酵菓子部門

配合		
材料名		(%)
【本捏ね】		
フランスパン専用粉		60.0%
強力粉		40.0%
塩		2.0%
グラニュー糖		20.0%
saf セミドライイーストゴールド	LESAFFRE 	1.6%
リヴェンド フレキシルヴァン デュラム	LESAFFRE 	2.0%
イビスアジュール	LESAFFRE 	0.2%
イビスイエロー	LESAFFRE 	0.1%
全卵		20.0%
卵黄		30.0%
牛乳		27.0%
バター		40.0%
サバトン オレンジペースト		5.0%
ミルク種		30.0%
バシナージュ		10.0%
① サバトンオレンジラメル		50.0%
コアントロー54°	COINTREAU 	
パートフェルマンテ		50.0%
合計		387.9%

工程	
【本捏ね】	
ミキシング	L3分 オートリーズ15分 L1分 LM20分 ↓ バター L1分LM6分 ↓ オレンジ L1分
捏ね上げ温度	23°C
発酵時間	27°C/75% 60分
分割	200g
冷蔵	3°C 一晚
復温	45分 27°C/75% 生地中心温度 20°C
成型	丸めて型に入れる
ホイロ	34°C / 75% 2時間30分
焼成	生地上部にマカロントッピングを絞り、コンベクションオープンに入れる
	165°C 25分

【ミルク種 配合】		(%)
フランスパン専用粉		100%
リヴェンド フレキシルヴァン デュラム	LESAFFRE 	3%
牛乳		60%
工程		
ミキシング	L5分	
捏ね上げ温度	28°C	
発酵時間	27°C 20時間	

① 【オレンジラメル+コアントロー】		(%)
サバトン オレンジラメル		100.0%
コアントロー54°	COINTREAU 	20.0%
工程		
混ぜ合わせて一晚		

【マカロントッピング】		(%)
卵白		100.0%
グラニュー糖		73.0%
アーモンドプードル		67.0%
オレンジペースト+コアントロー54°		15.0%