

# レモンのデニッシュ

サバトン キューブ シトロン セミコンフィ使用

|     |                 |      |
|-----|-----------------|------|
| 配 合 | - フランスパン専用粉     | 60 % |
|     | - 強力粉           | 40   |
|     | - 塩             | 1.8  |
|     | - 砂糖            | 12   |
|     | - セミドライイーストゴールド | 1.6  |
|     | - バター           | 8    |
|     | - ユーロモルト        | 0.5  |
|     | - 牛乳            | 30   |
|     | - 卵             | 10   |
|     | - 水             | 12   |
|     | - 折込みバター        | 50   |



|     |                        |                                 |
|-----|------------------------|---------------------------------|
| 工 程 | - ミキシング(Kemper SPIRAL) | - L5 分                          |
|     | - 捏上温度                 | - 23℃                           |
|     | - 発酵時間                 | - 30 分 1700g に大分割後冷却 オーバーナイト 0℃ |
|     | - 折込み                  | - 翌日 3つ折り 3回                    |
|     | - 成形・冷蔵条件              | - 最終生地厚 6mm 冷蔵保管                |
|     | - ホイロ                  | - 30℃/70 分                      |
|     | - 焼成(BONGARD SOREO)    | - 上火 245℃/下火 200℃ 15 分          |

## 【作り方】

※セミドライイーストは仕込みの際、仕込み水の一部で溶かして使用して下さい。

※幅 45cm に伸ばし、1 つが 50g になるように、約 1cm 幅で棒状にカット。

それをねじって巻き、2/3 は巻かずに残す。

巻いた部分を手で潰し、平らにしてセミコンフィフィリングを 18g のせる。

残った生地をねじりながら包むように巻く。

焼成後、レモンのフォンダンをところどころにかける。

飾りに刻んだピスタチオを飾る。

|              |                       |       |
|--------------|-----------------------|-------|
| ◎セミコンフィフィリング | - キューブシトロンセミコンフィ      | 100 g |
|              | - ケーキクラム              | 40    |
| ◎レモンのフォンダン   | - フォンダンエクストラ (マルグリット) | 100 g |
|              | - ピューレシトロン (ボワロン)     | 10    |

