

マロンとナッツとオレンジのブリオッシュ

サバトン マロンペースト マロンクリーム 使用

種 配 合	- フランスパン専用粉	30 %
	- 強力粉	40
	- 砂糖	5
	- セミドライゴールド	0.2
	- 卵	37
	- 牛乳	13
	- ユーロモルト	0.5
本捏配合	- フランスパン専用粉	30
	- 砂糖	15
	- 食塩	1.4
	- セミドライゴールド	1.5
	- バター	55
	- 牛乳	15 ※10%と5%に分けてミキシング
種 工 程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L 3 分 H 1 分
	- 捏上温度	- 23℃
	- 発酵時間	- 18℃で 12 時間 その後冷蔵 2 時間
本捏工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- ※L 4 分 H 6 分 ↓ H 1 分 L 2 分 H 2 分 ↓ L 2 分 H 1 分
	- 捏上温度	- 23℃
	- 発酵時間	- 60 分後冷蔵
	- ホイロ	- 28℃/75 分
	- 焼成(BONGARD OMEGA)	- 上火 230℃/下火 200℃ 16 分



※ 生地がまとまりにくいので、牛乳 5%は油脂を入れ生地ができてから加えミキシングする。

【作り方】

- ①冷やしたブリオッシュ生地を 400 g に分割し、シーターで 2 mm まで伸ばす。(20×24cm くらい)
- ②一度生地を冷やしモンブランクリームを 150 g 塗りマロンエトフェを 1/4 にしたもの6個分散らす。グランマニエに漬けて置いたオレンジラメル 1 本を 12 カットし 2 本分のせて巻く。
- ③別の生地で 2 mm まで伸ばし冷やしたものをもう一度シーターで伸ばし、1.5 mm まで薄くする。
- ④この生地を 7.5×7.5cm でカットし、そこにモンブランクリームを 3 g くらい塗る。
- ⑤バンドリーニ型にこの生地をのせ、先に巻いておいた生地を 6 カットし、断面が見えるように置く。
- ⑥置いた生地を 4 箇所、半分の高さくらいまではさみでカットする。
- ⑦ホイロをとり、焼成。焼成後ナパージュを塗り、ナッツの糖衣掛けを散らす。

【ナッツの糖衣掛け】 - ローストしたアーモンド粗刻み 50 g - 軽くローストしたピスタチオ粗刻み 10 g
 - グラニュー糖 25 g - 水 25 g ◆グラニュー糖と水を鍋で熱し、105℃になったら、ローストしたアーモンドとピスタチオを入れて混ぜ、よく絡ませる。全体に乾いてきたら、テンパンに広げて冷やす。

モンブランクリーム

配 合	- マロンペースト (サバトン)	100 g
	- マロンクリーム (サバトン)	100
	- バター	25
	- セントジェームス ラム 44°	5
工 程	①マロンペーストとマロンクリームをビーターで柔らかく練る。	
	②柔らかくしたバターを加えよく混ぜ合わせ、ラム酒を加える。	