

第1回saf製パンコンテスト作品

Lesaffre賞：立木 理恵子氏

A作品：オレンジ

配合

材料	本捏	トッピング		
			g	
	%			
フランスパン専用粉	100	バター	100	柔らかくしたバターとグラニュー糖をよく混ぜる。全卵を少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。細かくカットしたオレンジピールとコアントロー、アーモンドプードルを加えて混ぜ、最後にオレンジ・クリームパティシエールを加えて混ぜる。
砂糖	120	グラニュー糖	100	
塩	10	全卵	80	
全卵	180	シシリアーモンドプードル	100	
safインスタントイースト金	24	コアントロー	5	
イビスアジュール	2	オレンジピール	100	
バター	80	オレンジ・クリームパティシエール	200	
水	340	オレンジ	2個	
折り込みバター	300	グラニュー糖	160	
		水	160	
		100%オレンジジュース	250	グラニュー糖と水を中火にかける。沸騰したら厚さ2mmに切ったオレンジを入れ、落としワタをして弱火で煮る。白い部分が透明になったら汁を切る。
		グラニュー糖	60	
		卵黄	60	
		薄力粉	15	
		コーンスターチ	10	
				卵黄とグラニュー糖をよく混ぜ合わせる。ふるった粉とコーンスターチを加えて混ぜる。温めたオレンジジュースを混ぜ合わせる。火にかけて、とろみをつける。パットにうつし、ラップをして冷ます。

工程

	本捏
ミキシング	L3
捏上温度	14℃
フロアタイム	8時間以上/-5~8℃
分割	360g
ベンチタイム	
成形	
ホイロ	32℃/80分/80%
焼成 BONGARD	200℃/30 - 35分

備考

Photo

