

第1回saf製パンコンテスト作品

日仏商事賞：三木 康弘氏

A作品：ブリオッシュ・ソレイユ(Brioche soleil)

配合			
材料	本捏		
	%		%
フランスパン専用粉	60	【パートフェルメンテ】	
最強力粉	30	フランスパン専用粉	100
safインスタントイースト金	1.4	safドライイースト	0.6
ハチミツ(オレンジ)	20	あらなみ塩	2
メープルシュガー	8	ユーロモルト	0.3
上白糖	10	ヨーグルト	10
全卵	24	水	62
卵黄	12	【トッピング】	
ヨーグルト	10	バター	100
クリームチーズ	70	上白糖	100
バター	30	牛乳	20
塩(あらなみ塩)	1.2	ハチミツ(オレンジ)	20
パートフェルメンテ	17.49	スライスアーモンド	100
水	5		

工程	
	本捏
ミキシング	①【前工程】ハチミツ、メープルシュガー、上白糖、全卵、卵黄を均一になるように混ぜておく。塩を水に溶かしておく。 ↓粉、イースト、①、ヨーグルトL4ML6 ↓パートフェルメンテL4 ↓バターL4 ↓クリームチーズL4ML4
捏上温度	22℃
フロアタイム	27℃ / 120分 → 5℃(冷蔵庫)/12時間-18時間
分割	130g × 1個 / 50g × 8個
ベンチタイム	20分
成形	手丸め・タルト型に130g分割のものを中心にして、そのまわりに50g分割のもの8個をつめる。 * 分割のサイズによる発酵差をなくすために、130gの分割を20分ぐらい先行させておく。
ホイロ	27℃ / 75% / 70分
焼成	上火195℃ / 下火170℃ 50分 【仕上げ】型から取り出し、ナパーシュを刷毛塗りし、艶を出す。

備考	photo
パートフェルメンテ 1. ドライイーストを予備発酵させておく 2. ミキシング 粉、モルト、ヨーグルト、水 L2 ↓オートリズ30分 ↓イースト L30秒 ↓塩 L4 3. 捏上げ温度: 22℃ 4. フロアタイム: 27℃/120分→5℃/12時間-18時間(冷蔵庫) 5. 本捏で粉で10%分使用する	
トッピング 1. バター、上白糖、牛乳、ハチミツを鍋に入れて火にかける。 2. 焦げつかせないように、1~2分沸騰させる。 3. アーモンドを混ぜ合わせ、室温で冷ます。 4. 型1つあたり約60g使用する。	

焼成前: 小玉それぞれに内側の方からハサミで5箇所飾りを入れる。トッピングを大玉の上に広げる
全卵で艶出し、小玉の上にサラメをふる。