

## 第2回saf製パンコンテスト作品

最優秀賞：吉川 崇氏

A作品：fleur・フルール・花

配合		
材料	本捏	
	%	g
強力粉	100	
グラニュー糖	17	
全卵	30	
卵黄	10	
牛乳	32	
safインスタントイースト金	1.2	
天塩	2.1	
無塩バター	50	
折込み用無塩バター 生地1kgに対して250g		

工程	
	本捏
ミキシング スパイラル	粉、砂糖、卵、牛乳にてL3↓イースト(軽く混ぜる程度) オートリース20分 L1↓塩 L4H2↓バター-L5
捏上温度	23℃
フロアタイム	27℃ / 90分 パンチ 30分
分割	1Kg玉(冷蔵2-3℃ オーバーナイト)
折込	生地1Kgに対し250gのバターを折込む。四つ折り2回後、冷蔵1時間。
成形	最終厚2mm(幅35cm)まで伸ばし、45cm×6cmの帯状にカット。アーモンドフィリングを塗り巻き込み棒状にし、1本編み成形(フラワー成形)した生地をアテート型(中型)に入れる。
ホイロ	27℃ / 90分
焼成	塗り玉をして編み目にそってマカロントッピングを絞る。上から粉糖をふり、少し置いてもう一度粉糖をふってから焼成。 215℃ / 240℃ 20分

### 備考

### Photo

#### 【アーモンドフィリング】

プラリネアーモンド	100%
ローストハツ割アーモンド	50%
ドロップショコラ	25%

#### 【マカロントッピング】

アーモンドプードル	100%
卵白	100%
粉糖	100%

焼成後、粉糖のかかったマカロンの所以外、上面にアーモンドのお酒を塗りしみ込ませる。

