

第2回saf製パンコンテスト作品

優秀賞： 菊谷 尚宏氏

A作品： ブリオッシュ シトロネ

配合		
材料	本捏	
	%	g
強力粉	100	
safインスタントイースト金	1	
塩	2	
砂糖	12	
全卵	30	
卵黄	10	
牛乳	35	
バター	50	

工程	
	本捏
ミキシング スパイラル	塩、イースト、バター以外の材料を入れる L2 ↓オートリース20分 ↓塩、イースト L2H3 ↓バターL4
捏上温度	24℃
発酵	27℃ / 90分 パンチ 30分 → 3℃冷蔵
成形	シートにかけ1.5mm厚にのばし、シトロネコンフィ(ホワロン)を全体に乗せ巻き込み15gにカット。タルト型に7玉入れる。
ホイロ	27℃ / 60分
焼成	230℃ / 200℃ 15分
	ホイロ後、表面全体にバタークリームを絞り焼成。 焼成後、中央にレモン(薄く輪切りにしてグラニュー糖をまぶし乾燥焼きしたもの)とセルフィーユで飾り、サイドに粉糖をふる。

備考

Photo

【バタークリーム】

バター	150g
グラニュー糖	120g
全卵	30g

