

## 第2回saf製パンコンテスト作品

B部門作品賞:塩塚 雅也氏

### A作品 : ブリオッシュ レジェール “ユズ エ ダイナゴン”

| 配合             |            |  |                                                                                      |  |
|----------------|------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 材料             | 液種         |  | 本捏                                                                                   |  |
|                | %          |  | %                                                                                    |  |
| 最強力粉           | 40         |  | 40                                                                                   |  |
| safインスタントイースト金 | 1.1        |  |                                                                                      |  |
| グラニュー糖         | 10         |  | 10                                                                                   |  |
| ヨーグルト          | 25         |  |                                                                                      |  |
| 卵黄             | 24         |  |                                                                                      |  |
| 薄力粉            |            |  | 20                                                                                   |  |
| 塩              |            |  | 1.8                                                                                  |  |
| 水              |            |  | 21                                                                                   |  |
| 無塩バター          |            |  | 40                                                                                   |  |
| ゆずピール          |            |  | 30                                                                                   |  |
| 大納言あずき         |            |  | 25                                                                                   |  |
| ピスタチオ          |            |  | 20                                                                                   |  |
| 粉糖             |            |  |                                                                                      |  |
| 工程             |            |  |                                                                                      |  |
|                | 液種         |  | 本捏                                                                                   |  |
| ミキシング          | L5         |  | L3LM3M4↓バターL2 LM3 捏ね上げ後2等分にし<br>①ゆずピール練り込みL1～1分30秒<br>②大納言、ピスタチオ 手で混ぜる               |  |
| 捏上温度           | 24℃        |  |                                                                                      |  |
| フロアタイム         | 28℃ / 180分 |  | 28℃ / 60分 後 パンチ → 0℃冷蔵                                                               |  |
| 分割             |            |  | ①80g(ゆず入り生地)<br>②60g(大納言入り生地)                                                        |  |
| ベンチタイム         |            |  | 20分                                                                                  |  |
| 成形             |            |  | ①の生地を麺棒で丸く伸ばす。<br>②の生地を10cm角に伸ばし、抹茶クリームを塗り、巻き込む。20cmに伸ばし結んで丸くする。<br>①の生地で②を包む。       |  |
| ホイロ            |            |  | 28℃ / 90分                                                                            |  |
| 焼成             |            |  | 200℃/210℃/18-20分                                                                     |  |
| 備考             |            |  | Photo                                                                                |  |
| 【抹茶クリーム】       |            |  |  |  |
| バター            | 40g        |  |                                                                                      |  |
| 粉糖             | 40g        |  |                                                                                      |  |
| 全卵             | 24g        |  |                                                                                      |  |
| アーモンドプードル      | 40g        |  |                                                                                      |  |
| 抹茶クリーム         | 5g         |  |                                                                                      |  |