

第3回saf製パンコンテスト作品

ルサッフル賞: 鷺津 克人氏

作品 : りんごとくるみと砂糖の手捏ねブリオッシュ

配合			
材料	ルヴァン種	本捏	
	%	%	g
リスドオル	100		【トッピング】
牛乳	60		〔シュトロイゼル※〕 100
<i>saf-levain</i>	0.5		サンルイヴェルジョワーズブリュン 50
スーパーファインハード		55	角砂糖(茶) 50
セイヴァリー		45	【※シュトロイゼル】
<i>safセミドライゴールド</i>		1.6	薄力粉 80
食塩		1.9	アーモンドプードル 20
上白糖		12	サンルイヴェルジョワーズブリュン 50
全卵		10	発酵バター 50
卵黄		30	【セミドライりんご】
牛乳		65	〔りんご〕 100
ルヴァン種		20	グラニュー糖 5
発酵バター		50	レモン汁 適量
セミドライりんご(自家製)		56	カルヴァドス 少々
くるみ		28	【フィリング】
フィリング		28	サンルイヴェルジョワーズブリュン
トッピング		28	角砂糖(茶) } 各半分ずつ
工程			
	ルヴァン種	本捏	
ミキシング	L5	①ルヴァン種を分量の牛乳で柔らかくしておく ②safセミドライゴールドを牛乳で溶かす ③バターとくるみ・りんご以外の材料を手で混ぜる	
捏上温度	25℃	20℃	
フロアタイム	27℃で24時間発酵後冷蔵	①室温で10～15分後冷蔵庫に入れ12時間～ ②冷蔵出し60分(生地15℃位に復温)、パンチ(バター・くるみ・りんごを混ぜる)(捏上温度25℃に調整) ③60分パンチ60分(27℃/75%)	
分割		160g	
ベンチタイム		無し	
成形		①分割した生地を潰さないようにして広げ、フィリングのヴェルジョワーズブリュンと角砂糖(粗めに砕いた)を各8gずつ散らして軽く俵形に巻き込む。 ②表面にトッピング(1個につき16g)を全体にまぶして型に入れる	
ホイロ		28℃/75%/60分	
焼成		上火200℃/下火210℃ 23分	
備考			
【トッピング】 工程 ①角砂糖を粗めに砕く ②ヴェルジョワーズブリュンとシュトロイゼルの均一に混ぜる	【セミドライりんご】 工程 ①りんごを少し皮を残して適当な大きさに切る ②①にグラニュー糖とレモン汁を表面にまぶし90℃のオーブンで5～6時間乾燥させる ③冷めたらカルヴァドスを絡める	【シュトロイゼル】 工程 バターとヴェルジョワーズブリュンを混ぜ合わせ、粉類を入れてそぼろにする	