

ショコラフランボワーズ の ブリオッシュ

吉岡 恒雄氏

配合		本捏	
		%	g
強力粉		100	1000
SAF セミドライイースト金		1.6	16
ibis グリーン		0.1	1
塩		2	20
砂糖		15	150
蜂蜜		5	50
全卵		10	100
加糖卵黄		35	350
牛乳		20	200
生クリーム		10	100
バター		50	500
ココア		5	50
ローストアーモンド		10	100
バリー ピストル フォルスノワール		15	150
ルヴァンルビュール		30	300

工程		
ミキシング		オートリース ↓ L2分 30分 イースト・塩・蜂蜜 ↓ L2分 ML10分 MH1分 ↓ ML2分 ↓ ML2分 ↓ ML2分 ↓ ML2分 ↓ ML2分
捏ね上げ温度		24℃
発酵時間		27℃ 80分 後 3℃ 15h
分割		90g × 2
ベンチタイム		3℃ 1h
成形		専用の型にソボロを敷き詰め90gの生地を乗せフランボワーズジャムを10g絞りさらに90gの生地を被せる
ホイロ		28℃ 90分
焼成		30分 160℃/200℃
		ナパーシュを塗りピスタチオ・粉糖・ガナッシュ・フランボワーズで仕上げる

Note			
【ルヴァンルビュール】			
強力粉	100%	ミキシング	L7分
SAF セミドライイースト金	0.1	捏ね上げ温度	22℃
水	60	発酵時間	14h 22℃

【フランボワーズジャム】		
ボリソ冷凍フランボワーズピューレ	1000g	
グラニュー糖	400g	
【ガナッシュ】		
ショコラアメール	100g	
生クリーム	100g	
バター	20g	
【ココアソボロ】		
バター	100g	
上白糖	100g	
薄力粉	90g	
ココア	10g	
アーモンドプードル	100g	

