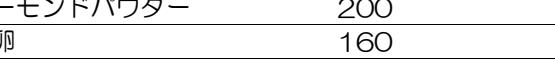


アンフィゼ

渡辺 和宏氏

| 配合 | | % | 本捏 g |
|-----------------------|--|-----|------------|
| 強力粉 | | 60 | <u>600</u> |
| 薄力粉 | | 40 | <u>400</u> |
| SAF セミドライイースト金 | | 1.4 | <u>14</u> |
| アロムルヴァン | | 1.5 | <u>15</u> |
| 塩 | | 2 | <u>20</u> |
| 蜂蜜 | | 12 | <u>120</u> |
| 脱脂粉乳 | | 4 | <u>40</u> |
| バター | | 5 | <u>50</u> |
| 水 | | 49 | <u>490</u> |
| 折込バター | | 50 | 500 |

| 工程 | | |
|--------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ミキシング | | L 4分 |
| 捏ね上げ温度 | | 24℃ |
| 発酵時間 | | 28℃ 40分後 3h -5℃ |
| 折込 | | 3つ折 3回 最終厚 3mm 幅 30cm |
| 成形 | | 15cm角(100g)にカットし中心にクレームダマンドオランジュを10g塗り包み込むように角をたたむ。これと同じものを作り折り目を向かい合うよう45°ずらし合わせの12cmのジェノワ型に入れる。 |
| ホイロ | | 30℃ 70分 |
| 焼成 | | 11cmのセルクルで抜いたビーネンスティッヒマッセを乗せ焼成。 200℃/200℃ 30分※ |
| | | 焼成後表面半分に水玉状に粉糖をふる |

| Note | | 【クレームダマンドオランジェ】 | |
|----------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 【ビーネンスティヒマッセ】 | | 【クレームダマンドオランジェ】 | |
| 砂糖 | 200g | 砂糖 | 200g |
| 蜂蜜 | 50 | バター | 200 |
| バター | 250 | アーモンドパウダー | 200 |
| 水あめ | 50 | 全卵 | 160 |
| 牛乳 | 50 | 薄力粉 | 40 |
| アーモンドロースト(16割) | 250 | オレンジゼスト(フレッシュ) | 6piece |
| 塩 | 2 | 砂糖とバターをすり合わせ、全卵を分離させないよう アーモンド以外を鍋で煮詰める。 | |
| 3~4回に分けて混ぜていく。 シロップに硬さが出てきたらアーモンドを入れ 均等に混ぜる。 | | 全卵が全て入ったら粉、オレンジゼストを切り混ぜる。 | |
| 平らに伸ばしØ12cmのセルクルで冷めた ビーネンスティヒマッセを抜く。 | |  | |

