

PAIN BRIOCHE AU CHOCOLAT

齊藤 慎氏

材料名	配合		
	種(%)	本捏(%)	その他(g)
強力粉	20	80	●マカロン
サフセミドライイーストゴールド	0.5	1	ヘーゼルナッツパウダー 100
牛乳	14		卵白 100
上白糖		18	粉糖 100
塩		2	カカオパウダー 5
卵黄		12	
全卵		30	●ヘーゼルナッツクリーム
牛乳		35	ヘーゼルナッツパウダー 100
サワークリーム		10	無塩バター 100
ラム酒		5	粉糖 100
無塩バター		30	全卵 100
カカオパウダー		4	薄力粉 10
クーベルチュール		35	カカオパウダー 10
オレンジピール		25	ラム酒 10
種		34.5	

	工程	
	種	本捏
ミキシング	L10	↓粉、卵黄、全卵、牛乳20% L3オートリーズ20分 ↓並塩、イースト、中種ML12 ↓バターML5 ↓カカオパウダーを入れてミキシングしながら サワークリーム、残りの牛乳、ラム酒の順に入れML5 ↓クーベルチュール、オレンジピールML1
捏上温度	25°C	23°C
フロアタイム	3°Cでオーバーナイト	27°C/75%/30分パンチ50分パンチ30分
分割		80g×2
成形		分割後1°Cの生地保管庫で4時間～1晩冷蔵する 10cm×13cmにのばし、ヘーゼルナッツクリーム6gを 全体に塗り、14cmのドック状に巻き、型に2本入れる
ホイロ		27°C/75%/80分
焼成		マカロン40g、刻んだヘーゼルナッツ8gをトッピングし、 粉糖をふって 170°C/180°C/28分