

Brioche de Cadeau

小林 健吾氏

配合			
材料名	種 (%)	本捏 (%)	その他 (%)
強力粉	25	55	●抹茶生地
サフセミドライイーストゴールド	0.2	1.4	本捏生地 50
牛乳	25		宇治抹茶 1.1
薄力粉		20	生クリーム 3
天然塩		1.8	
砂糖		25	●バタークリーム
イビスイエロー		0.1	バター 100
全卵		43	グラニュー糖 50
無塩バター		30	

工程		
	種	本捏
ミキシング	手捏ね	↓1/2砂糖L4H3↓バター、1/2砂糖H2L2～ ※抹茶生地はあらかじめ抹茶を生クリームとでペーストにしておき、ミキサーで均一に混ぜる。
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	28℃/75%/150分	28℃/75%/90分パンチ60分
分割		基本生地・抹茶生地ともに175g
ベンチタイム		3℃でオーバーナイト
成形		基本生地・抹茶生地とも薄く楕円に伸ばし2つの生地を合わせ、ロール状に巻き、1つ50gに分割し直径18cmの丸ケースにカット面が上になるように並べる
ホイロ		28℃/75%/150分
焼成		ホイロ後、生地をつなぎ目6つにバタークリームを10gずつ押入れ、全体にグラニュー糖をかけ、15分焼成。その後窯から取り出し、生クリームをたっぷり塗り、10～15分焼成する
		焼成温度 190℃/200℃