

ブリオッシュ・ティラミス 奥 裕樹氏

材料名	ルヴァン種(%)	配合	
		本捏(%)	その他
フランスパン専用粉	90		クリームチーズフィリング
フルネテロワール	5		クリームチーズ 100
全粒粉	5		砂糖 70
強力粉		100	全卵 55
サフルヴァン	0.5		
サフセミドライイーストゴールド		1.5	コーヒーマカロントッピング
水	55		卵白 100
ルヴァン種		10	アーモンドプードル 100
砂糖		20	粉糖 100
塩		2	インスタントコーヒー 3
全卵		30	
卵黄		10	マスカルポーネチーズ
牛乳		30	
RS190		0.15	ピスタチオ
折り込みバター		45	

	工程	
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	サフルヴァンを30℃のお湯で溶かし 全材料を入れホイッパーで混ぜ合わせる。	L3 オートリーズ20分 L4H2 ↓ バターL5
捏上温度	25℃	24℃
フロアタイム	26℃/24時間	30分/パンチ30分
分割		1kg
冷却		4℃/オーバーナイト
折り込み		4つ折り 2回
成形		生地の厚さ2.5mmにして直径9cmのセルクルで抜く。 生地を冷凍庫で30分休ませる。 型抜きした記事の半数を5.5cmのセルクルで抜く。 9cmの生地に塗卵し、リング状の生地をのせる。
ホイロ		27℃/75%/90分
焼成		ホイロ後の生地にクリームチーズフィリング30gをのせる。 生地のふちにコーヒーマカロントッピングを絞り 粉糖を2回振るう。
仕上げ		240℃/180℃/15分 焼成後、冷めたらマスカルポーネチーズを20g絞る。 マスカルポーネチーズの上にカカオパウダーブランアロームを振り ピスタチオを飾る。