

クランベリーとクリームチーズのブリオッシュクーロンヌ 東浦 宏幸氏

配合			
材料名	中種(%)	本捏(%)	その他
フランスパン専用粉	30	70	クリームチーズフィリング
サフセミドライイーストゴールド	1.6		クリームチーズ 100
ユーロモルト	0.3		砂糖 25
塩		2.3	塩 0.5
砂糖		9	生クリーム 15
加糖卵黄		30	レモン汁 5
全卵		12	
牛乳	20	13	クランベリー
バター		50	クランベリー 100
イビスアジュール		0.3	赤ワイン 10
イビスイエロー		0.15	
折り込みバター		25	グラス
			粉糖 350
			湯 60
			キルシュ 12
			ピスタチオ

工程		
	中種	本捏
ミキシング	L5	L3 オートリーズ30分 L6H1 ↓ バターH6
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	30分	60分
分割		4等分 / 1200g
冷却		シート状、-20℃で0～5日間
折り込み		冷蔵解凍後、折り込み。
		生地1200gにバター250g / 4つ折り 2回
成形		生地の厚さ3mmに伸ばす。
		クリームチーズ70gとクランベリー60gを敷き詰め
		ロールした後、2つに割って編む。
		リングに成形し、冷凍する。
ホイロ		27℃/75%/90分
焼成		180℃/180℃/25分
仕上げ		グラスを塗って、刻んだピスタチオを散らす。