

ブリオッシュ・ヴァンデーヌ・オレンジ

澤渡 祐介氏

配合				
材料名	かえり種 (%)	仕上種 (%)	本捏 (%)	その他
強力粉	10	20	70	<マカロン> アーモンドプードル 110g 粉糖 100g 卵白 80g
セミドライイーストゴールド			0.4	
ユーロモルト	0.1			
塩			1.5	
上白糖		1.5	20	
全卵			32.5	
発酵バター		1.5	28.5	
ハチミツ			6	
水	5	9	27	
冷凍セミコンフィオレンジ			18	
オレンジフラワーウォーター			1.5	
セントジェームス ラム 54°			3	
ルヴァン・シェフ	0.6			
仕上種			全量	

工程			
	かえり種	仕上種	本捏
ミキシング	L10 (縦型)	L7LM3 (縦型)	L12 (砂糖半量、バター、 オレンジフラワーウォーター、ラム酒以外) L10 (砂糖半量、バター、 オレンジフラワーウォーター、ラム酒)
捏上温度	26℃	28℃	27℃
発酵時間	7時間後、全量を 仕上種の配合に 入れる。	3時間	120分 (26℃／75%)
冷却		5℃ 1晩	
分割			150g
ベンチタイム			30分
成形			クッペ クーロンヌ型に入れる。
ホイロ			2時間半 (28℃／75%)
焼成			マカロン、粉糖をかけて30分