

第8回saf製パンコンテスト カテゴリーB賞

作品名: ブリオッシュ・オ・シトロン・ヴィオレット

鹿野 大介氏

配合		
材料名	ルヴァン種(%)	本捏(%)
フランスパン専用粉	30	
強力粉		70
グラニュー糖		7
蜂蜜		6
天塩		2
サフ セミドライイーストゴールド		1.6
リヴェンド LV1サフルヴァン 	0.15	
加糖卵黄		30
全卵		10
無塩バター		60
牛乳	18	12
折り込みバター(無塩)		対生地 15

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	L5分 牛乳の一部を30°Cに温めサフルヴァンを溶かしてから使用	L3分H6分 -2°Cで一晩 L3分H5分 ↓ バターH3分
捏上温度	24°C	24°C
発酵時間	28°C / 20時間	28°C / 75% 60分
分割		1kg 丸めて-2°Cで一晩
折り込み		4つ折り1回 / 3つ折り1回
成型		生地を幅39cm長さ69cm厚さ2.5mmに伸ばし3等分する。 クレームダマンド40gを奥と手前に棒状に2本絞り セミコンフィシトロン10gを乗せて包み込む 再度同じ作業をして3等分に切って、型に詰める 型: 幅4.5cm × 長さ2.3cm × 高さ4cm
ホイロ		28°C / 75% 60分
焼成		上火・下火200°C 22分
仕上げ		シロップを全体に塗り、コンフィチュールダブリゼを上面に 塗り、ヴィオレットクリスタリゼとガラスアローシトロンと 粉糖で飾る

配合	
材料名	クレームダマンド
バター(無塩)	250g
アーモンドプードル	250g
粉糖	250g
薄力粉	30g
全卵	4個
ヴィオレットリキュール	30g

配合	
材料名	シロップ
水	500g
グラニュー糖	333g
レモンリキュール	222g
アニゼット	111g
レモン	1個