

Brioche aux agrumes

大西 敦也氏

第9回saf製パンコンテスト LESAFFRE賞

配合	
材料名	(%)
強力粉	100
上白糖	8
ハチミツ	10
並塩	2
セミドライイーストゴールド	1.6
イビスアジュール	0.3
イビスイエロー	0.2
全卵	30
加藤卵黄	12.5
牛乳	20
ヨーグルト	20
アーモンドプードル(180℃で5分ローストしたもの)	10
発酵バター	50
コアントロー漬け柑橘ピール(※1	50

工程	
	本捏
ミキシング	L3分M2分MH3分H4分↓発酵バター L2分MH2分H2分↓コアントロー漬け柑橘ピール L1分MH1分H2分
捏ね上げ温度	24℃
発酵時間	30分(27℃/75%)→冷蔵(6℃)で18時間～
分割重量	100g×3
成型	①横8cm、縦24cm、高さ6cmの専用型の底にシュトロイゼル100gを敷き詰める ②生地を30cmに伸ばし、三つ編み成型をして①の型に詰める
ホイロ	150分(28℃/75%)
焼成	型の上にオープンシートを乗せ、その上から天板を乗せて焼成 上火:180℃ 下火:180℃ 35分
仕上げ	焼成後、熱いうちに#1を上面と側面に塗り乾かす #1が乾いたら#2を上面と側面に塗る #2が乾いたらステンシルを使い粉糖を振り、上からマンゴーパウダーを振る 最後に#3とピスタチオ、シトロンラメル、オレンジラメルを飾る

フィリング/トッピング		
コアントロー漬け柑橘ピール(※1)		
材料名	配合(%)	作り方
レモンピール	200	レモンピール、オレンジピール、柚子ピールを コアントロー40° に一晩以上つける
オレンジピール	100	
柚子ピール	100	
コアントロー40℃	80	

ハチミツシュトロイゼル		
材料名	配合(%)	作り方
無塩バター	100	1. 無塩バター、上白糖、ハチミツを混ぜ合わせる 2. 1にアーモンドプードル、薄力粉を加え混ぜ合わせる 3. 冷やして網でこし、ソボロ状にする
上白糖	100	
ハチミツ	20	
アーモンドプードル	100	
薄力粉	100	

グラスアローシトロン		
材料名	配合 (%)	作り方
粉糖	100	1. 材料をすべて混ぜ合わせる 2. 水で硬さを調整する 3. 湯煎にかけながら使用する
水	10～	
コアントロー40°	10	
シトロンコンサントレ 	5	

シトロンナパージュ		
材料名	配合 (%)	作り方
ナパージュコールドジェリニュートラル	100	材料を均一に混ぜ合わせる
シトロンコンサントレ 	5	