

bénédiction ailes

株式会社ドンク 広島ジョアン店






佐藤 博紀 氏

～第10回saf製パンコンテスト ヴィエノワズリー部門賞～

配合

材料名

(%)

フランスパン専用粉		70.0%
強力粉		30.0%
塩		2.0%
上白糖		12.0%
サフ セミドライイーストゴールド		1.1%
BBJ		0.1%
脱脂粉乳		3.0%
ユーロモルト(モルトエキス)		0.6%
バター		3.0%
水		53.0%
シートバター		50.0%
着色料 (オレンジ)		0.3%
*仕上げ		(g)
シロップ		3g
ピスタチオ		0.5g
ホワイトチョコレート		3g
*シロップ		
上白糖		135.0%
水		100.0%
コアントロー		18.0%
【オレンジダマンド】		
無塩バター		100.0%
上白糖		100.0%
全卵		100.0%
アーモンドプードル		100.0%
コアントロー		5.0%
薄力粉		10.0%
オレンジマーマレード		50g
オレンジカット		40g
【ショコラジェノワーズ】		
薄力粉		150.0%
全卵		90.0%
グラニュー糖		90.0%
ココア		30.0%
無塩バター		30.0%
ドロップショコラ		50.0%
【アンピバージュ】		
グランマルニエ		3g

工程

ミキシング L3分 AT20分 ↓塩、バター、イースト、BBJ、L14分 H2分

		生地取り分け 一部生地に色を付ける
捏上温度		22°C
発酵時間		60~70分 (27°C/75%)
分割		1750gに分割→冷蔵 色付き生地は1750g一玉に対して175g
成形		1. シートバターを4つ折り2回折り込む
		2. 1cmの帯に切り表面に層が見える向きで張り付けて最終3.5mmに伸ばし内径11cmのセルクルで丸に抜く
		3. 4つ折り2回済ませた生地に色付き生地を張り付ける (最終3mm)格子状にカットしたのち13x13の正方形にカット
		4. ショコラジェノワーズとオレンジダマンドを重ねたものを2の生地で包み、表面に塗り玉を塗る
		5. 4の生地に正方形にカットした色付きの生地を表面に張り付ける内径11cmのセルクルに入れホイロ
ホイロ		120~150分 (温度27°C 湿度75%)
焼成		温度 150°Cのコンベクションオーブンで18分焼成
		焼成後表面にシロップを塗り、砕いたピスタチオ、チョコの羽を乗せる
		*ホワイトチョコはテンパリング後ナイフで羽の形に成形する
	【オレンジダマンド】	
		1. 無塩バター、上白糖を混ぜ合わせる
		2. 全卵を少しずつ加え混ぜ合わせる
		3. アーモンドプードル、薄力粉を加え混ぜ合わせる
		4. コアントローを加え混ぜ合わせる
		5. 上記のアーモンドクリーム200gにオレンジマーマレード50g、オレンジカット40gを加え混ぜ合わせる
		6. 内径5.5cmのセルクルで丸型に形を作り冷やし固めておく (30g)
	【ショコラジェノワーズ】	
		1. 全卵、グラニュー糖を混ぜ湯煎で人肌まで温め、攪拌する
		2. 振った薄力粉とココアを加え混ぜ合わせる
		3. 無塩バター、ドロップショコラを加え混ぜ合わせる
		4. 上火:180°C 下火180°Cのオーブンで30分焼成
		5. 内径5.5cmのセルクルで抜く (高さ1.5cm、重さ30g)
	【アンピバージュ】	
		1. ショコラジェノワーズにハケでグランマルニエを塗る