

La Brioche d'Eugénie

株式会社ポンパドウルアソシエ

吉田 賢治 氏

～第10回saf製パンコンテスト 最優秀賞～

配合

材料名

(%)

【本捏】

強力粉		100.0%
ミルク ルヴァン		40.0%
ミルク 湯種		40.0%
グラニュー糖 (1)		12.0%
塩		2.2%
サフ セミドライイーストゴールド		1.5%
全卵		50.0%
牛乳		10.0%
吸水		20.0%
バター		45.0%
グラニュー糖 (2)		10.0%
レーズン		45.0%
オレンジピール		20.0%
オレンジリキュール		4.5%
ヴァニラエキス		0.5%

【ミルク ルヴァンシェフ】

強力粉		100.0%
フレキシ ルヴァン デュラム		1.5%
牛乳		60.0%

【ミルク ルヴァン】

強力粉		100.0%
ミルク ルヴァンシェフ		75.0%
塩		0.5%
ハチミツ		1.0%
牛乳		60.0%

【ミルク湯種】

牛乳		100.0%
強力粉		60.0%

【マカロナード】※フィリング

グラニュー糖		100.0%
アーモンドパウダー		100.0%
卵白		80.0%
溶かしバター		20.0%

工程

【本捏】

