

コキーク・デュ・ノール

【仕込み量 200g 】

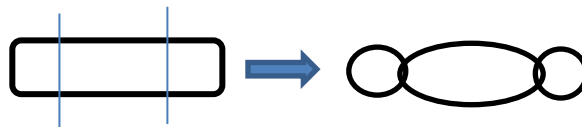
【配合】		(%)	(g)
1-	フランスパン専用粉	100%	200g
2-	砂糖	12%	24g
3-	塩	2.0%	4g
4-	インスタントイースト金 	1.5%	3g
5-	全卵	30%	60g
6-	水	30%	60g
7-	バター	30%	60g
8-	パールシュガー	40%	80g
計			491g

【工程／作り方】

- ① 1～4をよく混ぜ合わせる
- ② ①に5・6を入れて一塊になるまで捏ね、バターを入れてさらに捏ねる。
- ③ 生地が滑らかになったらパールシュガーを混ぜ合わせる
- ④ (捏ね上げ生地温: 約25℃) 室温で90分発酵。
- ⑤ 70gに分割し丸目で20分休ませる。
- ⑥ 成形: 生地を棒状にして、両端1/3のところを手刀で転がしくぼみを作る
- ⑦ 成形したら天板にのせ28℃で約90分発酵させる。
- ⑧ 生地が2～2.5倍に膨らんだら塗り玉をして焼成。
- ⑨ 焼成(220℃で予熱) 約180℃／約15分
- ⑩

ポイント: バターは、指で潰せるぐらいの硬さしておく

* 成形: 棒状にした生地を手刀で転がしてキャンディの包みのようにする



コキーク・デュ・ノールは、フランス北部とベルギーでクリスマス時期に良く作られるブリオッシュの一種です。