

ブリオッシュ・パコード

【仕込み量 200g 】

【配合】		(%)	(g)
1-	フランスパン専用粉	100%	200g
2-	砂糖	20%	40g
3-	塩	1.8%	4g
4-	インスタントイースト金 	1.5%	3g
5-	全卵	60%	120g
6-	牛乳	10%	20g
7-	バター	40%	80g
8-	コアントロー54°	1%	2g
計			469g

【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(生地温:約25℃)室温で120分発酵。
- ④ 発酵後、分割し型へ入れ手で平らに伸ばす。
- ⑤ 10～20分休ませる。
- ⑥ 生地表面、数カ所に細かく切ったバターを乗せて押し込む
- ⑦ 最後に上からグラニュー糖をまぶして焼成する。
- ⑧ 焼成(220℃で予熱)約180℃／約15分～20分
- ⑨
- ⑩

ポイント: バターは、指で潰せるぐらいの硬さしておく

分割して型に伸ばす時にガスを抜きすぎない。