

第3回saf製パンコンテスト作品

入賞者：前田 泰伸氏

作品：ブリオッシュ・オ・クレーム・コアントロー

配合				
材料	ビガ種		本捏	
		%		%
フランスパン専用粉		30		
safインスタントイースト青		0.06		
ユーロモルト		0.06		
水		16		
強力粉				50
フランス産小麦粉				20
砂糖				12
ゲランドの塩				1.8
safセミドライゴールド				1.2
ハチミツ				3
全卵				50
牛乳				5
無塩バター				25
発酵バター				25

工程		
	ビガ種	本捏
ミキシング	L3H1	L3オートリーズ20分L4H2 ↓ バター-L1
捏上温度	24℃	22℃
フロアタイム	28℃ 6~8時間 6℃でオーバーナイト	2時間P30分後冷蔵
分割		40g
ベンチタイム		生地を温度を復温
成形		復温後丸目直しをして表面に水を塗りコアントロー・シュトロイゼルをまぶしてつけ、直径5cmのタルト皿に入れる
ホイロ		28℃ / 60分
焼成		235℃ / 約6分 パンが冷めたらパンの底からクレームパティシエール(30g)を注入し上面に粉糖をふる。

備考

Photo

【コアントロー・シュトロイゼル】

無塩バター	100g
砂糖	100g
薄力粉	200g
コアントロー54°	30g

【工程】

手でバター、砂糖、薄力粉の順に混ぜ合わせ荒めの篩で均一にする

【クレーム・パティシエール】

グラニュー糖	200g
卵黄	160g
牛乳	1000g
バニラビーンズ	1本
無塩バター	40g
コアントロー54°	適量

【工程】

- ①卵黄とグラニュー糖をすり合わせる
- ②牛乳を入れた鍋を火にかけバニラのさやを入れる
- ③①に薄力粉を入れ滑らかにする
- ④③と②を混ぜ合わせ濾してから再度火にかける
- ⑤炊き上がりにバターを投入する
- ⑥冷却後コアントロー54°を混ぜ合わせる

