





# Bouquet d'agrumes




大宗 智成氏

材料名	配合		
	発酵種 (%)	ルヴァン種 (%)	本捏 (%)
強力粉	20	100	30
フランスパン専用粉			40
フランス産小麦粉			10
セミドライイーストゴールド	0.1		1.3
サフルヴァン		0.5	1.3
RS190			0.2
水		55	
牛乳	15		
塩	0.5		1.6
グラニュー糖			12.5
ハチミツ			5
全卵			25
卵黄			18
バター(無塩)			10
ルヴァン種(仕上げ種)			25

	工程		
	発酵種	ルヴァン種	本捏
ミキシング	手捏ねで約5分	30°Cの仕込み 水の一部(50g) にサフルヴァンを 溶かし、残りの 材料とL5分	粉にバター、RS190を混ぜておく。 L3分↓(発酵種、ルヴァン種)L3H4 (折込生地を取り分ける) ↓(バター) L1H4↓(フルーツ) 牛乳を少しずつ入れながらミキシング。 混ざったらH30秒。 ※オレンジ、シトロラメルは約0.5cm角に カットし、コアントロー54°、リモンチェットと 混ぜ、一晩漬けておく。
捏上温度	20°C	25°C	折込生地、練り込み生地ともに24°C
発酵時間	24°Cで75分後、 5°Cで18時間	27°C/75%で 20時間後、 冷蔵5°C →本捏に 使用する。	折込生地、練り込み生地ともに24°Cで 60分後、生地を薄くのばし、 -5°Cで12時間～

配合		
材料名	折り込み生地	練り込み生地
バター(無塩)	50	35
牛乳		10
オレンジラメル 		15
シトロンラメル		7
冷凍セミコンフィオレンジ 		10
冷凍セミコンフィシトロン		3
コアントロー54° 		2
リモンチェット		0.5
ピスタチオ アッシュ		適量
プードルデコール 		適量

工程		
	折り込み生地	練り込み生地
折り込み	シートにしたバターを包み込み、生地を冷やし休ませながら4つ折り×3つ折り	
分割		60g
ベンチタイム		-5°Cで30分～
成形		<p>①横7.5cm×縦20cmにのばした練り込み生地に、アグリユムダイヤモンド(25g)を塗り、横8cm×縦20.5cm、最終厚3mm(約70g)にカットした折り込み生地を重ねる。</p> <p>②生地を裏返し、折込生地が外側になるように巻く。</p> <p>③約1.5cm間隔で生地が5等分になるよう輪切りでカットする。(切り落とさず、一部分切り残し、生地をつなげておく。)</p> <p>④生地をずらし重ねながら円形に成形し(重ねる部分にアグリユムヌガーを4gずつ5ヶ所にかませる。)</p> <p>直径12cm×高さ3.5cmのセルクルに入れる。</p>
ホイロ		27°C/75% で 約110分
焼成		<p>塗り卵をして、中央にアグリユムダイヤモンド(5g)をのせ、その上にアグリユムヌガー(20g)を広げてのせる。</p> <p>上火205°C、下火190°Cで窯入れし、上火180°C、下火170°Cに下げ23分。</p>
仕上げ		中央にピスタチオアッシュをのせて、型紙でプードルデコールを5ヶ所にふるう。

材料名	配合	
	アグリユムダイヤモンド	アグリユムヌガー
バター(無塩)	200	100
グラニュー糖	200	80
アーモンドプードル(皮無し)	200	
全卵	95	
薄力粉	60	
コアントロー54° 	20	
ハチミツ 		120
全卵		
薄力粉		
ネーブルオレンジの皮	12.5	4
瀬戸田レモンの皮	6	2
オレンジジュース100%		20
冷凍オレンジコンサントレ 		5
アーモンドスライス		150
アーモンドホール		100

工程	
アグリユムダイヤモンド	アグリユムヌガー
①アーモンドプードルを160°Cで30分ローストする。	①アーモンドスライス、アーモンドホールを160°Cで30分ローストして、アーモンドホールは刻んでおく。
②バターにグラニュー糖を混ぜ、卵を少しずつ加え、アーモンドプードル、オレンジ、レモンの皮、コアントローを加える。	②鍋にアーモンド以外の材料を入れ火にかけ、全体が溶けふつふつとなってきたらアーモンドを加え1分ほど加熱する。
③薄力粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。	