

ブリオッシュ オウ プール ノワゼット

バターを焦がすことにより、香ばしい香りと
バターのやさしい甘さが楽しめます。



【配合】

(中種)

	ベーカース%
ポーラスター	50
生イースト	4
牛乳	30

〔工程〕

ミキシング	L5
捏ね上げ温度	23℃
発酵	60分

* 材料を合わせて捏ね、室温で60分発酵させます。

(本捏ね)

	ベーカース%
ポーラスター	50
グラニュー糖	14
粗塩	1.5
加糖卵黄	20
発酵バター	50
牛乳	5
オレンジピール(ラ・ムーナ用)	20

〔工程〕

ミキシング	L2 LM10
捏ね上げ温度	27℃
発酵	30分
分割 (ア・テート)	40g
(ラ・ムーナ)	500g
成形	各種
焼成	

【生地作り方】

- 1 バターは鍋に入れ、時々かき混ぜながら濃い茶色になるまで焦がします。十分に焦がしたら一度漉して、室温で冷まします。
- 2 オレンジピール以外の材料を入れ捏ねます。バターを初めから入れると最初はつながりにくいですが、低速で捏ねることによりだんだんつながってきます。こうすることによりバターの香りも残ります。
- 3 捏ねあがり直前にラ・ムーナの生地にはオレンジピールを加えます。
- 4 1次発酵をとり分割します。

【成形・焼成】



ブリオッシュアテート

- 1 40gに分割し丸めてベンチタイムをとった後、上から1/3位のところを手の側面を使って生地を切るようにしながら転がしてくびれを入れ、先端を丸くします。
- 2 生地大きい方から型に入れ、真ん中に小さい方がのるように生地をくぼませ、頭を真ん中に押し込みます。
- 3 最終発酵をとり、焼きます。



ラ・ムーナ

(ブラサーージュ)

- アーモンドプードル 150g
 - 卵白 150g
 - グラニュー糖 75g
- * 材料を混ぜ合わせます。

- 1 1次発酵が終わった生地を500gもしくは小さな型を使う場合はそれに合わせて分割します。型に入れ、最終発酵をとります。
- 2 ブラサーージュを表面に塗り、アーモンドスライスをのせて焼きます。
- 3 焼きあがって粗熱がとれたら粉糖をふって仕上げます。



ガレットペルージェンヌ

- 1 1次発酵が終わった生地を分割し(大きさは好みで)円形にのばします。
- 2 発酵バターをぬってグラニュー糖をふりかけ、レモンの皮の摩り下ろしをちりばめて焼きます。