

特別賞

オレンジ香るブリオッシュ

大西 かおりさん (株式会社石村萬盛堂 セ・トレボン)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

リスドオルのしなやかな食感とじわっと広がる深い味わいを生かし、生地作りと長時間発酵により、ケーキのようなやさしい食感と、さわやかなオレンジの香る、心までも満たしてくれるブリオッシュです。食後に家族で食卓を囲み、楽しい会話をはずませてほしいと考え、食後のデザートや晴れの日に食べるパンとして考えました。

配合

<シロップ>

バター	30%
水	15
グラニュー糖	25
オレンジの皮	1.5 (1kg仕込みの時3コ分の皮)
レモンの皮	0.4 (1kg仕込みの時1コ分の皮)
オレンジリキュール	1.7
バニラオイル	0.3

<本捏>

小麦粉(リスドオル)	100 %
塩	2.2
パン酵母(生)	5
卵	40

<オレンジの上げけ>

アプリコットナパージュ	100 %
水	30
オレンジリキュール	25
オレンジジャム	65

工程

ミキシング

①シロップを作り冷ます

(手なべにバターを溶かし、グラニュー糖、水、オレンジ、レモンの皮、グラマンニエ、バニラの順に加え、均一に溶けたら火を止める)

②小麦粉、塩、パン酵母(生)、卵とシロップの一部でミキシングを始め、徐々にシロップを加えていき、生地がまとまったら2速でまわす。

L30 M3

捏上温度	24℃
発酵時間	60分 P オーバーナイト 冷蔵(6℃)
分割重量	350g
ベンチタイム	30分
成型	型にバターを塗り、アーモンドスライスをつける めん棒で生地をのばし、型に入れる
ホイロ	100分 (28℃/75%)
焼成	上210℃/下200℃ 18分(スチームあり)
仕上げ	オレンジの上げけを側面・上面にハケ塗りし、上面にピスタチオを散らす