



ドウミ・ブランシェ

低温長時間発酵のハーフサイズのバゲットです。見た目は小枝のイメージ。

ほんのり甘くて軽い食感、歯ざわりが魅力。カスクルートのために作りました。バターをぬってハムや、チーズをはさめば絶品です。

配合

| | | | |
|--------|-------|--------|------|
| オートリーズ | リスドオル | 1000 g | 100% |
| | 水 | 700 g | 70% |

| | | | |
|---|------------|-------|------|
| A | モルト | 2 g | 0.2% |
| | ビタミンC | 1 g | 0.1% |
| | フランス発酵生地 | 100 g | 10 % |
| | インスタントイースト | 3 g | 0.3% |
| | 水 | 18 g | 1.8% |
| 塩 | | 20 g | 2 % |

工程

ミキシング L4分 20分間オートリーズ ↓(Aを投入)
L1分 ↓(塩を投入) L3分

捏上温度 24℃

一次発酵 捏上60分後 パンチして 5℃冷蔵庫 12時間以上

分割 120g 長方形
継ぎ目は上にする



ベンチタイム 50~60分



成形

手粉を振った上で、粉を巻き込まないようにして転がしながらのばす
粉を振った布の上に継ぎ目を下にして並べる



二次発酵 30分 (ホイロ 30℃/70%)

焼成

継ぎ目を上にして並べる
上250℃/下220℃ 17~18分
スチームあり



ブーランジェリー コム・シノワ

西川 功晃氏



シュー・アロンディ

この形なんとキャベツなのです。その名の通りキャベツがたっぷり入っています。しかも中身と外側の葉っぱの部分は異なる2種類の生地なのです。中はベーコンとチーズのコクのあるしっかりした味わいを。外側に巻きつけた葉っぱの部分はローストしたキャベツをたっぷり。この2種類の生地のハーモニーが絶妙！まさに西川ワールドといえそうです。

配合

| | | |
|-------|--------|------|
| リストオル | 1000 g | 100% |
| 塩 | 10 g | 1% |
| 水 | 500 g | 50% |

| | | |
|------------|-------|------|
| オリーブオイル | 100 g | 10 % |
| 牛乳 | 150 g | 15 % |
| インスタントイースト | 15 g | 1.5% |

工程

ミキシング L2分 H4分

A：生地1kgに対してキャベツ300g(オープンでオリーブオイル、塩、コショウを振ったものを焼く)を混ぜる



B：生地0.5kgに対して蒸したじゃがいも 100g
ベーコン 100g
ミックスチーズ 100gを混ぜる



捏上温度 25℃

一次発酵 30分

分割 A：30g 丸め
B：60g 丸め



ベンチタイム 30分

成形

A：直径10cmくらいにのばす
B：軽く丸めなおす



Aの生地全体にオリーブオイルを塗る
Bの生地の周りにAを4枚 キャベツの葉をイメージしながらつけていく



二次発酵 30分

焼成前にオリーブオイルを塗り、パルメザンチーズを振る



焼成

上250℃/下220℃ 13分

ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



コルネッティ・アランチア

オレンジ風味の甘いクロワッサン。イタリアの菓子パンです。

生地にも、上のグレーズにもオレンジの皮を入れました。一口食べたらオレンジの香りと味がふわりと広がり、誰もが素直に「美味しい!」と叫んでしまう。そんなパンです。

配合

| | | | |
|---|-----------------|--------|------|
| A | リスドオル | 1000 g | 100% |
| | 塩 | 10 g | 1% |
| | グラニュー糖 | 100 g | 10% |
| | 脱脂粉乳 | 50 g | 5% |
| | 生イースト* | 50 g | 5% |
| | 粉末トレハロース* | 50 g | 5% |
| | オレンジゼスト(オレンジの皮) | 30 g | 3% |
| | 水 | 300 g | 30% |

| | | |
|---------|-------|-----|
| 卵 | 250 g | 25% |
| 折り込みバター | 750 g | 75% |

*生イーストと粉末トレハロースはあわせておく



工程

- (1) ミキサーにAを入れ、卵を入れる
L3分 H3分



- (2) 冷やしておいたバットに粉を振り、生地をのばして入れる
ビニールをかけて冷凍庫で1時間休ませる

- (3) (2)をのばし、折り込みバターを包み、4ツ折り1回、3ツ折り1回
15~20分休ませる

- (4) 生地をのばす
縦約38cm×横約72cm×厚さ5.5~6mm

- (5) 底辺9cm×縦18cmの三角形にカット
15~20分休ませる

- (6) まいて成形する

- (7) 二次発酵 約60分 (ホイロ 30℃/70%)

- (8) 焼成 上240℃/下200℃ 11分

- (9) 仕上げ 表面にナパージュ^[*1]を塗る
オープンに入れて少し乾燥させる 上250℃/下220℃ 1分間
グラス・ア・ロー^[*2]を表面に塗る

*1 <ナパージュ配合>
スプリモヌートル(ピュラトス)500g
オレンジ皮すりおろし 50g

*2 <グラス・ア・ロー配合>
トレハロース 154g
ハローデイクス 35g
水 70g

ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



ボルカン・シャンテーニュ・ノウ

低温長時間発酵のフランスパン生地に栗のペーストを入れ、さらにクルミをたっぷり入れました。

栗のほんのりした甘さとクルミの香ばしさ、歯ざわりがなんともいえない絶品です。

配合

| | | | |
|--------|-------|-------|------|
| オートリーズ | リスドオル | 1000g | 100% |
| | 水 | 700g | 70% |

| | | | |
|---|------------|------|------|
| A | モルト | 2g | 0.2% |
| | ビタミンC | 1g | 0.1% |
| | フランス発酵生地 | 100g | 10% |
| | インスタントイースト | 3g | 0.3% |
| | 水 | 18g | 1.8% |
| 塩 | | 20g | 2% |

工程

ミキシング L4分 20分間オートリーズ ↓(Aを投入)
L1分 ↓(塩を投入) L3分

捏上温度 24℃

生地1kgに対して混ぜ込み
栗きんとんペースト 150g



全体に混ぜ
クルミ 150g
太白ゴマ油 適量



一次発酵 混ぜ込み終了後、ホイロで60分 パンチ後 5℃冷蔵庫 12時間以上

分割 80g 丸め
継ぎ目は上にする

ベンチタイム 50~60分

成形

表面に太白ゴマ油を塗り、ねじりながら継ぎ目をとじる



粉を振った布の上に継ぎ目を下にして発酵をとる



二次発酵 30分 (ホイロ 30℃/70%)

焼成

継ぎ目を上にして並べる
上250℃/下220℃ 15~16分
スチームあり





ベーグル3種（プレーン、野菜、チョコ）

ベーグルにフランスパン用粉のリスドオルですか?と問うと、「これが合うんだよね」と西川シェフ。

いわゆるずっしり重い従来のベーグルとは全く異なる、もちっと軽い食感がたまらない。新感覚のベーグルに仕上がっています。

配合

| | | |
|--------|--------|-------|
| リスドオル | 1000 g | 100 % |
| 塩 | 15 g | 1.5% |
| グラニュー糖 | 60 g | 6 % |

| | | |
|------------|-------|-----|
| インスタントイースト | 10 g | 1% |
| バター | 40 g | 4% |
| 水 | 600 g | 60% |

工程

ミキシング L8分 H1分30秒 ↓(バター投入) L2分 H2分

捏上温度 26℃

- チョコベーグル
生地1kgに対して混ぜ込む
ココアパウダー 65g
インスタントコーヒー 5g
オリーブオイル 8g
水 72g
チョコチップ 150g

- 野菜ベーグル
生地1kgに対して混ぜ込む
ミックス野菜 400g

一次発酵 30分

分割 プレーン 90g
チョコ 90g
野菜 100g



ベンチタイム 15~20分

成形 ドーナツ型

二次発酵 20~30分
シロップ[*1]でゆでる

*1 <シロップ配合>
湯10kgに対しグラニュー糖500gを溶かす



焼成 上250℃/下220℃ 13~16分

