

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



パン・ド・ミー (ポーリッシュ種)

リスドオルのポーリッシュ種をつかったパン・ド・ミーです。生地2本を編み込んで成型しました。

ふっくら、しっとりとした食感と香ばしい香りはピカイチ。そのままでも勿論、軽くトーストしたおいしさは格別です。

ポーリッシュ種 配合

リスドオル	30 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	0.15 %
水	30 %

本捏 配合

リスドオル	20 %
生イースト (レギュラー)	0.6 %
モルトシロップ (ユーロモルト)	0.3 %
グラニュー糖	4 %
無塩バター	5 %

本捏 工程

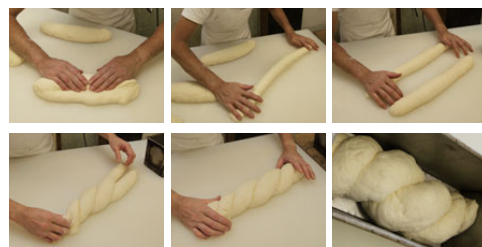
ミキシング(スパイラル)	L 逆転1分 正転5分↓M2~3分
捏上温度	25℃
発酵時間	45分 パンチ 45分 (28℃/80%)
分割重量	500×2個つめ (型比容積:4.0)
ベンチタイム	20分

種 工程

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	24℃
発酵時間	室温 1時間後、冷蔵 (5℃) 12時間

ピリオン	50 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	0.6 %
並塩	2 %
脱脂粉乳	3 %
水	44 %

成形 2本編みこみ



ホイロ	90分 (28℃/80%)
焼成	38分 (180℃/200℃)

【MEMO】 *窯温度は、窯入れ前に220℃/220℃でセットしておき、窯入れ後180℃/200℃におとす。

次世代のトップブーランジェが創るリスドオルの未来

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



ベーグル

このふっくらもちもちのベーグルを見てください。

デュエリオの湯捏生地を添加し、粉の旨みを引き出しました。サンドイッチにしても、クリームチーズとジャムと合わせても絶品です。

配合

リスドオル	80 %
生イースト (レギュラー)	1 %
並塩	1.8 %
脱脂粉乳	3 %
無塩バター (明治乳業)	7 %
デュエリオ前処理 [*2]	10 %

スーパーカメリヤ	20 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	1 %
グラニュー糖	6 %
卵黄	6 %
発酵種 [*1]	15 %
水	51~52 %

工程

ミキシング(バーチカル) L5分↓L5分M2分

捏上温度 25℃

フロアタイム 40分 (28℃/80%)

分割重量 90g

ベンチタイム 15分



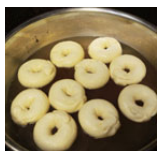
成形 リング状



ホイロ 25分 (28℃/80%)



湯通し 3%モルト溶液 温度80℃
片面 1分ずつ



焼成 15分 (220℃) スチーム使用



【MEMO】 [*1] 発酵種・・・フランスパンの生地を分割時に取り、冷蔵保管したもの

[*2]デュエリオ前処理

配合	デュエリオ	100%
	熱湯	140%
	食塩	2%

工程 ミキシング 手混ぜ
粗熱が取れたら冷蔵保管

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



クローネ

折込みにこだわりバリバリ感を引き出したクローネホーンに、丁寧に手づくりしたビターなチョコカスタードとクレームシャンテを詰めました。この絶妙な味わいを楽しんでください。一度食べたら忘れられません。

配 合	
リスドオル	100 %
生イースト	2.5 %
モルトシロップ (ユーロ)	0.2 %
並塩	2.4 %
グラニュー糖	6 %
脱脂粉乳	3 %
無塩バター	5 %
ルヴァンリキッド ^{1*1)}	20 %
水	25 %
折込みバター	75 %

工 程	
ミキシング(スパイラル)	L 逆転1分正転5分 M20秒
捏上温度	22℃ 捏ね上げ後生地をつき丸め
発酵時間	40分 (28℃/80%) フロアタイム終了後、生地を平らに延ばして冷蔵庫で冷やす。
折込み	3つ折り 1回、4つ折り 1回 (リタードしながら)
成形	幅40cm 生地厚 2.25mmまで圧延 25mm幅でカットする クローネホーン型に巻く
ホイロ	30分 (28℃/80%)
焼成	15分程度 (220℃/200℃) 焼成後、粗熱をとり、クリーム ^{1*2)} を詰め、 粉糖をふる



クローネ

【MEMO】

[*1] ルヴァンリキッドのつくり方

配合		
	リスドオル	100 %
	サフルヴァン	0.5 %
	水	120 %

工程		
	ミキシング	手混ぜ
	捏上温度	28℃
	発酵時間	16時間 (30℃) 後、8℃冷蔵庫保管

*尚、狩野シェフは今回の試作にあたり、自家製のルヴァンリキッドを使用。

[*2] クリームのつくり方

チョコカスタード

牛乳	1リットル
卵黄	200g
バニラビーンズ	1/2本
グラニュー糖	200g
薄力粉 (バイオレット)	40g
コーンスターチ	35g
ブランデー	7cc
無塩バター	20g
クーベルチュール (カカオ分80%)	225g

クローネに注入する前に、「クレームシャンテ」と混ぜる

クレームシャンテ

生クリーム (乳脂肪分35%)	1リットル
生クリーム (乳脂肪分48%)	600cc
生クリーム (乳脂肪分45%)	600cc
グラニュー糖	20g
コアントロー	少々

*生クリームはしっかりとたてる

*クレームシャンテ:チョコカスタード=3:7

*クーベルチュール (カカオ分80%) は、カカオマス (カカオ分100%) とクーベルチュール (カカオ分60%) を混合してカカオ分80%に調整する。

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



リュスティック揚げパン

手混ぜの生地をじっくり低温発酵させました。やわらかい生地を丁寧に太白ごま油で揚げた揚げパンは、さっぱりとした味わい。ふっくらした食感はいまだにない新食感です。

配 合	
リスドオル	90 %
レジャンデール	10 %
インスタントドライイースト(サフ赤)	0.15 %
食塩	1.9 %
モルトシロップ (ユーロ)	0.2~0.3 %
水	76 %

工 程	
ミキシング	手混ぜ
捏上温度	22℃
発酵時間	30分 パンチ 30分 パンチ 冷蔵 (5℃) 18時間
成形	粉をふったキャンバスマットの上にあけて スケッパーでカット (約30cm) 重量:120~150g程度



ラックタイム 10~20分



フライ 5~6分 (180℃)
回転させながら揚げ色を見ながら揚げる
*油は「太白ごま油」を使用
フライ後、塩をふる
きな粉砂糖をまぶす。



【MEMO】 *生地をカットする際は、細めにするとうちが粗くなります。
*きな粉砂糖は、きな粉：細目グラニュー糖=1：1に塩を少々加えます。



アーモンドクッキー

使用するリスドオルの20%をアーモンドプードルと一緒にローストして、サクサク感と旨みを引き出しました。

素朴ですがアーモンドの味わいが絶品のクッキーに仕上がりました。

配合

(1)	リスドオル	120 g
	アーモンドプードル	187 g
(2)	無塩バター	450 g
	グラニュー糖	333 g
	食塩	5 g
(3)	全卵	100 g
	牛乳	22.5 g
(4)	アーモンド (ホール)	300 g
(5)	リスドオル	480 g

工程

- (1)の材料を130℃のオーブンで約30分ローストする。
- (4)のアーモンド (ホール) を軽くローストし、粗く刻んでおく。
- (2)の無塩バターとグラニュー糖、食塩をあわせ、よくたてる。
- 3.に全卵と牛乳を少しずつ加えていく。
そこへ、刻んだアーモンドを入れ、
1.と残りの粉 (5) を入れさっくりと混ぜる。
- 厚さ3cm位のシート状に延ばし、冷蔵庫で休ませる
- 良く冷えた生地をカットし、
160~170℃のオーブンで15~17分焼く。

