



▼「さつま芋のブリオッシュ」の製法工程



④ ③を発酵させた状態



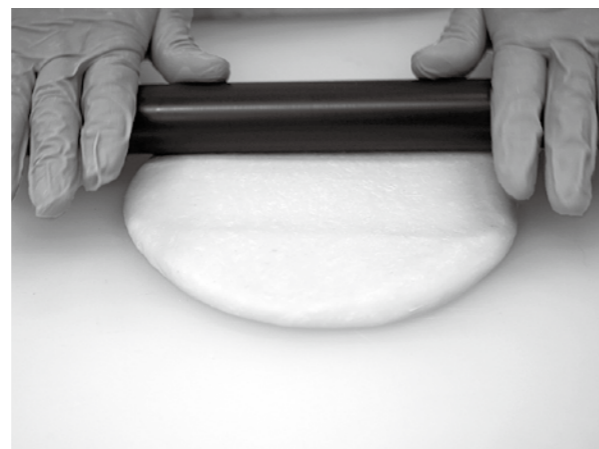
⑤ 指でふちを作る



⑥ ふちを作った状態



① 200gのブリオッシュ生地を用意する



② ①をめん棒で伸ばしていく



③ マンケ型(タルト型)に②を入れていくがふちは作らない



のパン③

さつま芋のブリオッシュ (シナモン風味) 制作=石川孝行 (KANKICHI)

●ミルク種

【配合】%

強力粉	30
ルヴァン種	10
牛乳	25

【工程】

ミキシング	L 5分
捏上温度	18℃
発酵時間	27℃で24時間

●本仕込

【配合】%

強力粉	70
上白糖	12
塩	2
セミドライイーストゴールド	1.5
無塩バター	25
全卵	30
加糖卵黄	12
牛乳	10

【工程】

ミキシング	L 3分オートリース30分 L 4分 H 3分 ↓ L 4分 H 2分～
-------	---

捏上温度 25℃

発酵時間 60分パンチ30分

分割 250g

ベンチタイム 30分

成形

直径18cm、高さ4.5cmのマンケ型(タルト型)に伸ばして入れていく(ふちは作らない)。

ホイロ (28℃/70%)約80分(型の高さ7割)

焼成前

- ① 全体に塗卵をし、指でふちを作る。
- ② ふちの内側に均等に指で穴を8個あける。
- ③ 穴にバタークリーム※を5g絞る(多めに絞ると火が通りづらくなるので注意する)。
- ④ この穴にさつま芋(干し芋/製法90ページ)を押し込む。
- ⑤ シナモンシュガー(グラニュー糖に対しシナモンを2~3%まぶしたもの)を全体にふる。

焼成 (上火210℃/下火180℃) 15分

焼成途中10分くらいで表面に色が付いたらホイップクリームを絞り再び焼いていく。

※バタークリーム

無塩バター500g、グラニュー糖400g、全卵100g