

ブリオッシュ

BRIOCHE

Recettes レシピ

| | | le pourcentage (Bakers%) |
|---------|-------|-----------------------------|
| GRUAU | 1000g | 100% |
| 塩 | 20g | 2% |
| ドライイースト | 25g | 2.5% |
| ポーリッシュ | 200g | 20% |
| 全卵(冷) | 650g | 65% |
| 砂糖 | 350g | 35% |
| バター | 500g | 50% |
| 生クリーム | 150g | 15% |

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。

Méthode 工程

| | |
|-------|---|
| ミキシング | 1 / 粉・塩・イースト・卵・ポーリッシュ L / 4min M / 3min 2 / 砂糖を加え M / 3~4min 3 / バターを加え L / 2min M / 2~3min 4 / クリームを加え L / 1min |
| 一次発酵 | 室温 30~40分 →パンチング |
| 長時間発酵 | 4°Cの冷蔵庫に12時間休ませる |
| 分割 | 165g / ベンチタイム15分 |
| 成形 | 編み込み成形し、型に入れる |
| 二次発酵 | 40~60分、表面に卵黄を塗りパールシュガーをまぶす |
| 焼成 | 215°C~220°C 15~17分焼成 (デッキオープン) 160°C 18分 (コンベクションオープン) |

※発酵条件：温度28°C前後 湿度75~80%

提供：MON EPOQUE JAPAN



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス



GRUAU
グリユオ T45

日本ではあまり耳馴染みがないGRUAU グリユオ。毎年、収穫された小麦の中から特にたんぱく質の高い小麦を厳選して製粉。実はこの小麦粉、フランス国内では高級フレンチレストランやパティスリーでも重宝されています。ヴィエノワズリー、ブリオッシュに使われる粉として不動のポジションを確立。バターの芳醇な香りをしっかり包み込み、ふんわりと焼き上げる力強さが特徴で、パイ生地も軽く、歯触りの良いサクサクとした食感に。とにかくパワフル、まさに「力の粉」。サククリ、軽く、歯切れが良く、小麦の香ばしさや旨みを感じることができます。乳製品、砂糖、ドライフルーツなど材料が多くなるヴィエノワズリー、そのすべてをしっかりと包み込むパワフルなグルテンでヴィエノワズリー、焼き菓子、シューをさらに美味しく。プレ タイプ55との併用(50%/50%)もお勧めです。

灰分 0,50% 以下 | 蛋白質 13,0% (±2,0%)