

レシピ  
1

# Brûche St. Genix ブリオッシュ サンジュニ

**配合** 4個分 マンケ型(上240・下210・高さ50mm)使用

生地	強力粉	1000g	●その他材料	ブラリネロゼ コンカッセ	400g
	塩	20g		(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	
	グラニュー糖	150g		レーズン	200g
	セミドライイーストゴールド(サフ)	12g		パールシュガー(クリスタルコ)	適量
	イビスイエロー(サフ)	2g		ピスタチオ	適量
	牛乳	350g		ブラリネロゼ パウダー	適量
	バター	500g		(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	
	全卵	280g			

**クレームフランジパーヌ配合** カスタードとクレームダイヤモンドを混ぜ合わせる。

カスタード	牛乳	400cc	クレーム ダイヤモンド	無塩バター	150g
	卵黄	92g		グラニュー糖	150g
	グラニュー糖	120g		アーモンドプードル	150g
	薄力粉	40g		全卵	150g
	バニラのさや	1本		フランボワーズリキュール	15cc

## 工程

- A**
- ミキシング** バター以外の材料を1速で混ぜる。2速に変え、まとまったら麺棒で柔らかくしたバターを少しずつ加え、滑らかになるまで混ぜる。
  - 捏上温度** 23℃
  - 発酵時間** 60分後パンチをして分割後3℃で冷蔵。
  - 分割重量** 400g・100g
  - ベンチタイム** 25分
  - 成形** 400gを2mm厚の長方形(30cm幅)に伸ばす。クレームフランジパーヌを塗り、レーズン50gとブラリネロゼ コンカッセ100gを散らす。生地を巻き、3cm間隔(10等分)にカットする。100gをマンケ型の底用に丸く伸ばし、カットした生地を上になべる。
  - ホイロ** 28℃/50~60分
  - 焼成** 卵を塗り、パールシュガーを散らす。コンベクションオープン(EUROFOURS)150℃で40~50分、またはデッキオープン(BONGARD)上火190℃/下火180℃で50分。ナパージュを塗り、刻んだピスタチオとブラリネロゼ パウダーを散らす。



断面

レシピ1  
応用編



## Brûche

ブリオッシュ

上記生地を使った応用です。  
(クレームフランジパーヌは不要)

**工程** 上記工程Aまで同様。

- 分割重量** 40g
- ベンチタイム** 30分
- 成形** ブラリネロゼ コンカッセを包み丸める。
- ホイロ** 28℃/50~60分
- 焼成** 卵を塗り、パールシュガーを散らす。デッキオープン(BONGARD)で上火230℃/下火190℃、8分~。

レシピ  
2

## Croquants aux pralines Roses

クロカン・オ・ブラリーヌ・ローズ

**配合** 24個分

クロワッサン・デニッシュを作った際の残り生地	500g
カソナード(サンルイシュクル)(グラニュー糖でも可)	125g
くるみ(カットした物)	125g
ブラリネロゼ コンカッセ(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	125g

**工程** ドゥマール フレキシバン(1532)使用

- クロワッサン・デニッシュの残り生地をまとめ、3mm厚に伸ばし、10mmの正方形にカットする。
- カットしたものに、くるみ、カソナード、ブラリネロゼ コンカッセをあえ、フレキシバン(1532)に35gずつ入れる。
- 28℃で60分、発酵をとる。
- コンベクションオープン(EUROFOURS)で140℃、40~50分しっかり焼く(焼きこむ事で、食感が良くなります)。
- 焼き上げ後は型からすぐ抜かず、冷めてから抜く。

