

ブリオッシュ



● 商品説明

● 使用材料

ブリオッシュ玉30 …… 1個

【ブリオッシュ型】
70㉿ (底辺35) ×25㉿

● 発酵条件

温 度	……	32	℃
湿 度	……	75	%
時 間	……	60	分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火	……	210	℃
下 火	……	200	℃
時 間	……	10	～ 11 分

コンベクションオーブンの場合

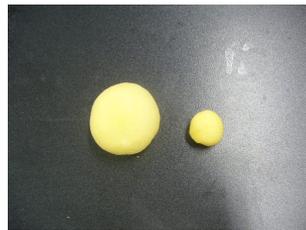
温 度	……	180	℃
時 間	……	10	～ 分

↓
解凍する



リターダー (0～2℃) で一晩または室温で45～50分解凍する

↓
成型する



解凍した生地を25gと5gに分けて丸める

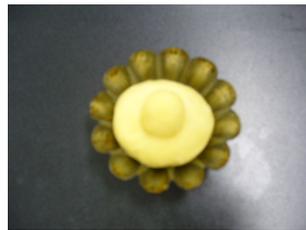


25gの生地の中心を指で穴をあける



穴の上に5gの生地をのせる

↓
発酵させる



ブリオッシュ型に入れてホイロへ入れる

↓
焼く



ホイロがでたら玉子をぬって焼成する

