**菓子パン （ブリオッシュ）**

|  |  |
| --- | --- |
| ％ |  |
| 100 | 強力粉 |
| 16 | 砂糖 |
| 2.2 | 塩 |
| 20 | 卵 |
| 45 | 牛乳（25～30℃） |
| 2 | インスタントイースト |
| 10 | 酵母 |
| 30 | バター |
| 226.2 | 合計 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ミキシング | 混ぜる | | | 捏ねる | | | バター投入 | | | 捏ねる | | |
| ミキサー | １速 | 3分 | | ３速 | ３分 | | １速 | | １分 | ３速 | | ３分 |
| 手ごね | ボール | ５分 | | テーブル | １０分 | | ボール | | １分 | テーブル | | 5分 |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 工程表 | １次発酵 | | ベンチタイム | | | ２次発酵 | | 焼成 | | |
| 常温発酵 | １時間半 | | １０～２０分 | | | １時間半 | | 200℃ | | |
| 低温長時間 | ３時間～2日間 | | 30分 | | | ２時間 | | 10分 | | |



ブリオッシュは、牛乳、バター、卵が豊富に入ります。ミラベルのブリオッシュは、牛乳と卵を水の代わりに使用します。牛乳を使用せず、卵でミキシングするブリオッシュが一般的です。しかし卵の卵白の成分によりパサついた食感のパンになります。柔らかなパンにするために牛乳を使用しております。

また、バターの量を２０％など少なくすると、口どけがその分悪くなります。ダイエットと思わずに、ここは、チッチなブリオッシュを作ってみましょう。

砂糖が８％を超えているため、耐糖性のインスタントイーストが適しております。

分割・丸め　フルーツのブリオッシュ　５０ｇ○×５

ブリオッシュ　ア　テット４０ｇ×4個

ベンチタイムはバターが豊富なので冷蔵で行います。