

フロマーージュブルーと5種類のドライフルーツのブレッド

レシピ製作：井筒 大輔シェフ



貴腐ワインに漬け込んだ5種類のドライフルーツと、サンモレフロマーージュブルーの風味がマッチしたハード系のパン。

【配合】

フランスパン用小麦粉	80%
石臼挽全粒粉	20%
天日手塩	2%
インスタントドライイースト赤	0.2%
セミドライイースト赤	0.2%
ユーロモルト	0.3%
水	80%

練り込みドライフルーツ100%

【練り込みドライフルーツ】

ミックスフルーツ 500g

サルタナレーズン 300g

貴腐ワイン 100g

※ミックスフルーツは、グリーンレーズン、ドライクランベリー、ドライパイヤ、ドライパイナップル。

【工程・製法】

ミキシング/L3分、オートリズ30分後L5分、H30秒

捏上温度/23℃、

一次発酵/28℃、120分P、60分

分割/ドライフルーツ練り込み生地 70g

被せ生地 40g

サンモレ フロマーージュブルー 20g

ホイロ/28℃、75%、60分

焼成/上火・230℃、下火・210℃、30分、スチーム有

①生地にフルーツを混ぜる際は、スケッパーでカットしながら混ぜ込み、フロアタイムをとる。

②ドライフルーツ練り込み生地を10cmに伸ばし、サンモレフロマーージュブルーを包み込み、被せ生地 で包み、ホイロへ。

③ホイロ後、ライ麦粉を振り、S字にクープを入れ、クープの空間の部分3本ずつクープを入れ、スチーム焼成する。



サンモレ フロマーージュブルー