

カスタードクリームに、クリームチーズやマスカルポーネを合わせることで、上品で高級感のあるおいしさに。

ジャンジャンブル

ガレット・ブレッサヌ

トロペジェンヌ

ブリオッシュのバリエーション

レシピ製作：坂田隆敏シェフ

【配合】

フランスパン用小麦粉	100%
上白糖	12%
塩	1.8%
全卵	20%
卵黄	10%
バター（食塩不使用）	30%
サワード・ディレクト25 *A	3%
ダイヤーストFRZ *A	4%
サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”	10%
牛乳	30%

【工程】

- ①ミキサーボウルにバター以外の材料を入れ、ボウルから生地が剥がれるまで、フックを使って低速で捏ねる。
- ②①に可塑性を持たせたバター（室温より低い15℃位にした、指で押しもつぶれる程度）を入れ、ボウルから生地が剥がれるまで低速で捏ねる。

捏上温度：22～24℃

フロアタイム：30分

分割：トロペジェンヌ30g

ガレット・ブレッサヌ150g

ジャンジャンブル1800g

冷蔵5℃、オーバーナイト

ホイロ：30℃、40分～

焼成：200℃、12分

*AはMCフードスペシャリティーズ(株)(旧キリン協和フーズ社)の製品。サワード・ディレクト25は製菓製パン用サワー種発酵液(乳酸発酵液)、ダイヤーストFRZは冷凍冷蔵耐性のあるイースト。インスタントドライイースト赤は、Angestインスタントブレンド。



●トロペジェンヌ

■グラサージュ(割合)

グラニュー糖	1
卵白	2
アーモンドパウダー	2

■クレーム・パティシエール

牛乳	1000g
グラニュー糖	240g
卵黄	240g
薄力粉	100g

■作り方

- ①分割した生地をまるめ、ホイロをとる。
- ②表面にグラサージュをハケで塗り、アーモンド16割(配合外)を付け、粉糖を振り掛けて、200℃のオーブンで12分焼成する。
- ③冷めたら半分にスライスし、クレーム・パティシエールに対してサンモレフレッシュマスカルポーネ20%(またはサンモレNEWホイップフロマージュ20%)を合わせたクリームをサンドする。

●ガレット・ブレッサヌ

■フィリングA

サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”	1000g
グラニュー糖	500g
全卵	130g

■フィリングB

サンモレフレッシュマスカルポーネ	1000g
グラニュー糖	500g
全卵	130g

■作り方

- ①ホイロ後の生地を薄く延ばし、直径18cmのタルト型に敷き詰める。
- ②フィリング180gを絞り入れる。
- ③180～200℃のオーブンで20分焼成する。

●ジャンジャンブル

■作り方

- ①生地を3mm厚に延ばし、天板の大きさに広げ、サンモレNEWホイップフロマージュ500gをハケで塗る。
- ②生姜の蜜漬けを刻んで散らし、グラニュー糖を振り掛け棒状に巻き、縦半分カットして編み込む。
- ④200℃のオーブンで15分焼成する。



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシビ”



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ



サンモレ
フレッシュマスカルポーネ