



準大賞

デイモンシュ ~dimanche~

長岩 崇之さん (ブーランジュリー オーヴェルニュ)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

日曜日の朝、家族そろってのゆとりある食卓をイメージしました。のんびりした休日の朝食にリッチなパンを食べて、楽しく過ごして癒されてほしいです。しっとりした口溶けの良い生地をサクッとしたデニッシュ生地で包み、食感の違いを楽しめます。粉の香りとバター風味もしっかり焼き込むことで感じられると思います。

配合

<生地A>

小麦粉(リスドオル)	100 %
インスタントドライイースト	1
塩	2
砂糖	8
脱脂粉乳	5
モルトシロップ	0.3
無塩バター	5
水	55
折込みバター	450g(対生地25%)

<生地B>

	中種	本捏
小麦粉(リスドオル)	70 %	30 %
インスタントドライイースト	1.4	-
塩	0.2	1
砂糖	-	20
脱脂粉乳	5	-
全卵	30	25
卵黄	20	-
モルトシロップ	0.5	-
無塩バター	20	30
カルピス	6	-

工程

<生地A>

仕込み (スパイラルミキサー)	L4分 M1分
捏上温度	24℃
発酵時間	60分
分割重量	1600g
ベンチタイム	60分 冷蔵(0℃)
折込み 成形	3つ折り3回 切りやすいように折りたたみ、 最終4mm厚、幅3mmの帯状にカットする 1本20g 以後、生地Bの成形に続く

<生地B>

◆中種 仕込み (スパイラルミキサー)	L3分 M3分(オールイン)
捏上温度	23℃
発酵時間	120分 一晚冷蔵(0℃)
◆本捏 仕込み	L3 M3↓(バター)L10分
発酵時間	60分
分割重量	60g
ベンチタイム	30分 冷蔵(0℃)
成形	生地Bを丸めて帯状にカットした生地Aを 断面を見せるように巻きつける 直径9cmの半円球型に入れる
ホイロ	90分(28℃/75%)
焼成	スチーム 直径9cmの半円球型を上にかぶせて焼く 上200℃/下220℃ 20分 上220℃/下200℃ 10分