



レーズンのフレンチトースト

ドミニクドゥーセの店 ドミニク ドゥーセ氏

配合 (g) (8コ分)

ブリオッシュ	8枚
オレンジとレーズンのジャム	適量
牛乳	1リットル
砂糖	200
卵	8個
カルヴァドス	適量
バター	適量

ブリオッシュ

強力粉	400
ドライイースト	5
塩	7
砂糖	28
卵	80
牛乳	160
水	80
無塩バター	44

オレンジとレーズンのジャム

カリフォルニア・レーズン	1000
砂糖	250
レモン	1コ
オレンジ	1コ

工程

ブリオッシュ生地のミキシング …L 6分H 3分^{バター} ↓ L 4～5分H 5分～
捏上温度 … 22～25℃

1. 通常の仕込みでブリオッシュを作る
2. 牛乳、卵、砂糖とカルヴァドスをミックスする
3. ブリオッシュにオレンジとレーズンのジャムを塗る
4. ブリオッシュを2に浸す
5. フライパンでバターで焼く