



デリス・オウ・レザン

パティスリーマディ 松原 祐吉氏

配合

生地 (%)

フランスパン用粉	100
グラニュー糖	5
粗塩	1.6
加糖卵黄	10
発酵バター	40
生イースト	8
牛乳	40
キルシュ漬けレーズン	50
クランベリー	20
ピスタチオ (ロースト)	20
ホワイトチョコレートチップ	30
あられ糖	30

仕上げ

ホワイトチョコレート	適量
カリフォルニア・レーズン	適量
クランベリー	適量
ピスタチオ (刻み)	適量

工程

ミキシング	L 5分 L M2分 (オールインミックス)
捏上温度	23℃
フロアタイム	30分 (28℃/70%)
分割	棒状：700g 型：50g
ベンチタイム	20分
成形	棒状に成形する 型に詰める
ホイロ条件	28℃/70%
ホイロ時間	40分
焼成温度	200℃
焼成時間	棒状：40分 型：20分

仕上げ

1. 粗熱がとれたら、溶かしたホワイトチョコレートで全体をコーティングする
2. カリフォルニア・レーズン、クランベリー、ピスタチオを飾る