



ブリオッシュ スフレ ポム レザン

リチャール・ドルフェール氏

配合 (%)

ポーリッシュ種

小麦粉（テロワール）	33
生イースト	1.1
牛乳	33

本捏生地

小麦粉（テロワール）	67
ポーリッシュ種	67.1
生イースト	2.2
食塩	2
グラニュー糖	9
全卵	20
牛乳	18
バター	41
リンゴ（スライス状）	85
カリフォルニア・レーズン	43
（熱湯に30秒浸漬し、 湯切りして冷却したもの）	

メレンゲ

卵白	100
グラニュー糖	100
アーモンドプードル（皮なし）	50

塗り卵

全卵	100
砂糖（つやだし用）	2
食塩（卵白の腰抜き用）	1

※砂糖はつやだし用に、
食塩は卵白の腰抜き用に添加する。



ブリオッシュ スフレ ポム レザン

工程

ポーリッシュ種

ミキシング……………手捏ね（ホイッパー使用）
 生地温度……………20℃
 冷蔵発酵……………4℃
 発酵時間……………16時間～18時間

本捏生地

ミキシング
 ……L 2分 M L 7～8分 ↓ ^{バター半量} M L 4～5分 ↓ ^{バター半量} M L 4～5分
 生地温度……………25℃
 発酵条件……………室温 60分
 分割重量……………1300g程度に大分割する
 ベンチタイム……………10分
 成形
 ・ 麺棒でシート状に延ばす。
 ・ 生地にはリンゴをのせレーズンを散らす。
 ・ 生地シート的一端に塗り卵を施す。
 ・ 生地を折りたたみ6等分にカットする。
 ・ ベーキングシートを敷いた天板にのせる。
 ホイロ温度……………室温
 ホイロ時間……………60分～70分
 焼成準備・生地全面にメレンゲを塗り粉糖を散布する
 焼成温度……………180℃
 焼成時間……………50分（5分、ダンパー開、45分）

メレンゲ

1. 銅鍋に卵白とグラニュー糖を入れて加熱する。
2. ホイッパーで攪拌しながら加熱する（55℃～60℃）。
3. ミキサーで泡立てを行う（8分立てが目安）。
4. アーモンドプードルを入れて混合する
 ※ プードルを入れるとメレンゲがカタクになるので、メレンゲの立て過ぎに要注意。

※ リンゴ

- ・ リンゴは果肉がしっかりした硬質タイプがよい。
- ・ 皮むきリンゴ1個を1/8にカットする。
- ・ 各々4～5mm厚にスライスして使用する。
- ・ 色の褐変は気にしない。
- ・ セミナーではフジを使用。

※ その他

1. 牛乳仕込のポーリッシュ種は食味の向上が目的である。
2. ミキシング時バター投入のタイミングは、生地がある程度つながってきたら半量投入する。生地にはバターがほぼ混ざったら、残りの半量を添加する。
3. 作業の都合上、シート生地を冷蔵してもよい。但し成形後のホイロ時間が長めになるので要注意。
4. 生地の分割重量は適量分割で良い。
 製品は量り売りするので、重量の誤差は関係なし。
 セミナーでは大500g、中400gに分割。
 （中程度が良好）
5. 粉糖を散布する時は、たっぷりふりかける。
 メレンゲの焼き焦げ防止のため。
6. 焼成はダンパーを途中で開け、粉糖のナキを防止しながら行う。焼成終了の目安は、生地の中心部が98℃～100℃になることが望ましい。