

# ブリオッシュショコラ

## 【トレハ®の効果】

焼成翌日にはパサつきがちなブリオッシュがとてもしっとりします。

## 【トレハ配合目安】

対粉5%



### 材 料

	ベーカリー(%)
◆中種	
小麦粉(強力粉)	70
パン酵母	3.5
パン品質改良剤*1	0.12
砂糖	3
牛乳	42
◆本捏	
小麦粉(強力粉)	30
食塩	2
砂糖	10
トレハ®	5
加糖卵黄	30
油脂(バター)	50
牛乳	3
チョコチップ	(対生地)25

\*1: ビタミンC含有率0.6%のもの

#### [注意点]

※糖が多い配合の場合、トレハ置換量が多いとまとまるまでの時間が長くなる傾向がありますので、ミキシング時間を調整してください。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

### 作 り 方

- ◆中種
  - ミキシング  
1速-2分 2速-2分  
捏上げ温度26℃
  - 一次発酵  
温度28℃ 湿度80%
- ◆本捏
  - ミキシング  
1速-1分 2速-4分 油脂添加  
2速-4分 3速-1分 チョコチップ添加  
捏上げ温度25℃
  - 一次発酵  
温度28℃ 湿度80%
  - 分割 300g  
ベンチタイム 5℃で冷蔵
  - 成型(型: Φ15cm×h5cm)  
翌日丸め直して、直径13cm位の円形に伸ばし、敷き詰める
  - 二次発酵(ホイロ)  
温度32℃ 湿度85%  
※ホイロ後表面に牛乳を塗りクランブル\*2を60g振りかける
  - 焼成  
温度 上火200℃/下火210℃
  - 仕上げ  
粗熱が取れた後、トレハ微粉(配合外)を適量振りかける

\*2: クランブル(そぼろ)配合:  
グラニュー糖100、油脂(無塩バター)100、薄力粉200を混ぜたもの

### 作業時間(分)

4

120

10

25

1晩

65

25