

ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



シュー・アロンディ

この形なんとキャベツなのです。その名の通りキャベツがたっぷり入っています。しかも中身と外側の葉っぱの部分は異なる2種類の生地なのです。中はベーコンとチーズのkokのあるしっかりした味わいを。外側に巻きつけた葉っぱの部分はローストしたキャベツをたっぷり。この2種類の生地のハーモニーが絶妙！まさに西川ワールドといえそうです。

配合

リストオル	1000 g	100%
塩	10 g	1%
水	500 g	50%

オリーブオイル	100 g	10 %
牛乳	150 g	15 %
インスタントイースト	15 g	1.5%

工程

ミキシング L2分 H4分

A：生地1kgに対してキャベツ300g(オープンでオリーブオイル、塩、コショウを振ったものを焼く)を混ぜる



B：生地0.5kgに対して蒸したじゃがいも 100g
ベーコン 100g
ミックスチーズ 100gを混ぜる



捏上温度 25℃

一次発酵 30分

分割 A：30g 丸め
B：60g 丸め



ベンチタイム 30分

成形

A：直径10cmくらいにのばす
B：軽く丸めなおす



Aの生地全体にオリーブオイルを塗る
Bの生地の周りにAを4枚 キャベツの葉をイメージしながらつけていく



二次発酵 30分

焼成前にオリーブオイルを塗り、パルメザンチーズを振る



焼成

上250℃/下220℃ 13分