

ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



コルネッティ・アランチア

オレンジ風味の甘いクロワッサン。イタリアの菓子パンです。

生地にも、上のグレーズにもオレンジの皮を入れました。一口食べたらオレンジの香りと味がふわりと広がり、誰もが素直に「美味しい!」と叫んでしまう。そんなパンです。

配 合

A	リスドオル	1000 g	100%
	塩	10 g	1%
	グラニュー糖	100 g	10%
	脱脂粉乳	50 g	5%
	生イースト*	50 g	5%
	粉末トレハロース*	50 g	5%
	オレンジゼスト(オレンジの皮)	30 g	3%
	水	300 g	30%

卵	250 g	25%
折り込みバター	750 g	75%

*生イーストと粉末トレハロースはあわせておく



工 程

- (1) ミキサーにAを入れ、卵を入れる
L3分 H3分



- (2) 冷やしておいたバットに粉を振り、生地をのばして入れる
ビニールをかけて冷凍庫で1時間休ませる

- (3) (2)をのばし、折り込みバターを包み、4ツ折り1回、3ツ折り1回
15~20分休ませる

- (4) 生地をのばす
縦約38cm×横約72cm×厚さ5.5~6mm

- (5) 底辺9cm×縦18cmの三角形にカット
15~20分休ませる

- (6) まいて成形する

- (7) 二次発酵 約60分 (ホイロ 30℃/70%)

- (8) 焼成 上240℃/下200℃ 11分

- (9) 仕上げ 表面にナパージュ^[*1]を塗る
オープンに入れて少し乾燥させる 上250℃/下220℃ 1分間
グラス・ア・ロー^[*2]を表面に塗る

*1 <ナパージュ配合>
スプリモ・ヌートル(ピュラトス) 500g
オレンジ皮すりおろし 50g

*2 <グラス・ア・ロー配合>
トレハロース 154g
ハローデイクス 35g
水 70g