

Petite brioche à la Tomate et au Saumon fumé

トマト・ブリオッシュのサーモンサンド



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

a	小麦粉	1 kg
	卵	400g
	砂糖	140g
	イースト	40g
	塩	20g
b	水	150g
	ビール	50g
	バター	500g
	冷凍セミドライトマト ナチュラル	
	または 冷凍セミドライトマト ダイスカット	500g



または



行程

ミキシング	aに少しずつbを投入しながらL4M3 バター投入 L5 セミドライマト投入 L5
捏上温度	24℃
フロア	90分 P60分 0~5℃の冷蔵庫で一晩
分割	60~80g
ベンチタイム	20分
成形	プティフランス
ホイロ	32℃ 70% 40分
焼成	220℃ 15~20分

トマトブリオッシュのサーモンサンド



ブリオッシュ
グリーンリーフ
スモークサーモン
コルニッション スライス1枚
セミドライマト(オイル漬け)
プロヴァンス風チーズ

プロヴァンス風チーズの材料

クリームチーズ	430g
オリーブオイル EXV	15g
にんにくペースト	15g
バジリコペースト	15g
または ブーケプロヴァンサル	10g
アンチョビペースト	20g
コルニッション みじん切り	50g
冷凍セミドライトマト 1/4カット	60g

