

ブリオッシュ・フィユテ・セザム

Brioche Feuilleté Sésame

Recette:Erwan BLANCHE/Sébastien BRUNO [Utopie]

20個分

ブリオッシュ・フィユテ

小麦粉 (T65)	450g
強力粉	300g
塩	15g
A グラニュー糖	90g
イースト	30g
牛乳	75g
ヴィエノワズリー生地 (発酵済み)	190g
全卵	300g
胡麻油 一番搾り	135g
折り込み用無塩バター	500g
黒いり胡麻、金いり胡麻	各適量
ボーメ 30° シロップ	適量

- ① ミキサーボウル (フック装着) にAを入れ、全卵を少しずつ加えながら低速で6分こね、中速に上げて10～12分こねる。
- ② 胡麻油 一番搾りを一度に加えてさらに3～4分こねる。生地はしなやかでツヤがあり、弾力がでる。
- ③ ボール状にまとめ、十字の切り目を入れる。湿った布で覆い、室温で約30分発酵をとる。
- ④パンチをし、30cm×20cm大に軽く平らにする。冷蔵庫で一晩発酵をとる。
- ⑤ 翌日、折り込み用バターを15cm×20cmにのばし、冷蔵庫に15分入れる。
- ⑥ ④に⑤を置き、生地が重ならないように中心に向かって折りたたむ。バターがはみださないように、棒で真ん中を押さえ、次に両端を押さえる。
- ⑦ 短辺を手前と奥にして置き、2.5倍の長さのにのばす。打ち粉は適宜。両端を中央まで折りたたみ、さらに折りたたむ。冷蔵庫で30分やすませる。
- ⑧ ⑦をもう一度くり返し、幅が20cmになるように少しのばし、生地の向きを回転させて手前と奥の辺が20cmになるようにのばす。手前と奥から折りたたみ、長さ60cmにのばす。ふたたび両端を中央まで折りたたみ、さらに折りたたむ。生地の幅は30cmに。
- ⑨ ⑧をもう一度くり返し。手前と奥の辺が35cmになるようにのばす。
- ⑩ 長辺が手前と奥になるように置き、4cm×35cmにカットする。
- ⑪ クリーム・パティシエール・セザム(→右記)を⑩に35g絞り、巻く。

- ⑫ 直径9cm×高さ4cmセルクルにボマード状にした無塩バター (分量外) をぬり、ベーキングペーパーを敷いた天板に並べる。⑪を入れる。
- ⑬ コンベクションオーブンを30℃に予熱して切り、⑫を入れて2倍の大きさに膨らむまで最終発酵を約2時間とる。
- ⑭ 160℃のコンベクションオーブン (ファンあり) で25～30分焼く。
- ⑮ 焼きあがったら熱いうちにセルクルから取りだして冷ます。
- ⑯ 黒いり胡麻と金いり胡麻を混ぜる。
- ⑰ ⑮の側面にシロップをハケでぬり、⑯をまぶす。
- ⑱ 180℃のコンベクションオーブンで約3分焼成する。

クリーム・パティシエール・セザム

牛乳	473g
生クリーム	43g
卵黄	70g
グラニュー糖	30g
薄力粉	45g
無塩バター	20g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	120g
白いり胡麻	45g

- ① 牛乳と生クリームを鍋に入れて沸騰させる。
- ② ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器ですり混ぜ、薄力粉も加えて混ぜる。
- ③ ②に①の半量を混ぜながら加え、鍋にもどす。中火にかけて混ぜながら炊く。
- ④ 火をとめ、バター、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、白いり胡麻を加えて混ぜる。
- ⑤ 容器に移してラップを密着させ、完全に冷めるまで冷蔵庫に入れる。

