

RECIPE 07

Bomboloni

ボンボローニ

ふんわり軽い食感の話題のボンボローニ。
カフェタイムにぴったりな味わいを提供できます。

Keywords

#ひと手間でおいしく #テイクアウト
#コーヒーに合う



材料 [4個分]

ボンボローニ生地

- 小麦粉(テロワール) 70%
- 小麦粉(スーパーバイオレット) 30%
- イースト(VF) 3%
- グラニュー糖 10%
- バター:食塩不使用 10%
- 塩 1.2%
- 牛乳 35%
- 全卵 15%
- 加糖卵黄 8%
- バニラペースト 0.1%
- レモンゼスト 1%
- 本格パン種
(パネトーネ種Vecchio) 20%

仕上げ

《カスタード》

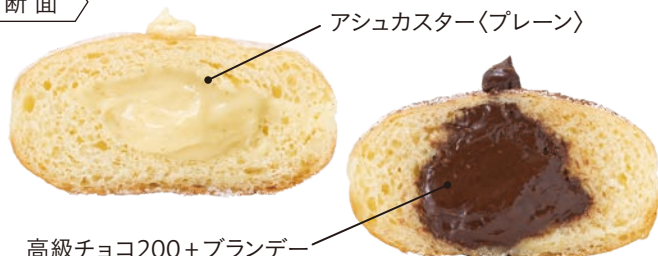
- フラワーペースト(アッシュカスター〈プレーン〉) 160g
- グラニュー糖 適量
- 《チョコクリーム》
- フラワーペースト(高級チョコ200) 160g
- ブランデー 8g
- ココアパウダー 適量
- 粉糖 適量

作り方

ボンボローニ生地

- 1 ミキシング時間:1速5分 2速12分 3速5分 ↓
(バター)
2速3分 3速1分 ↓ 2速1分
- 2 捏上温度:25℃
- 3 発酵:28℃/70% 60分
- 4 分割:40g
- 5 ベンチ:15分
- 6 成型:丸め 布取り
- 7 ホイロ:28℃/70% 80分
(最初の15分間はキャンパス生地を被せて上から板をのせる)
- 8 揚げ時間:160℃ 表と裏2分ずつ

断面



仕上げ

- 1 揚げたボンボローニの粗熱を取る。
- 《カスタード》
- 2 グラニュー糖をまぶす。
- 3 アッシュカスター〈プレーン〉を
ボンボローニ生地に40g
注入する。
- 《チョコクリーム》
- 2 高級チョコ200を160gと
ブランデーを8g混ぜあわせる。
- 3 2のクリームを生地に40g
注入する。
- 4 粉糖とココアパウダーを上から
振りかける。

Point



楕円形に仕上げるために、ホイロ時にキャンパス生地を被せて板をのせる。(15分間)