

シュプリームクロワッサン

「シュプリームクロワッサン」はニューヨークのフレンチレストラン&ベーカリーで誕生したクロワッサンとクリームパンのハイブリッドハイブリッドスイーツ。

シュプリームとはフランス語で、「至高の、最高の」という意味があります。

「ニューヨークロール」とも呼ばれ、最近日本のカフェやブーランジェリーでもよく見かけるようになりSNSでは見栄えの良さから大きな話題になっています。

切り株のような形に焼いたバターたっぷりの折り込みパンの中にクリームを絞り入れ、上面にチョコレートやクリームなどでデコレーションした新しい形のクロワッサン。クリームやコーティングを変えて並べるだけでお店が華やかになります。

【配合】

フランスパン専用粉	100%
パン酵母	
(インスタントイースト金)	1.2%
モルト	0.5%
食塩	2%
砂糖	7%
脱脂粉乳	3%
バター	5%
水	55%
折込バター	50%

【仕上げ材料】

カスタードクリーム
チョコレート
フリーズドライイチゴ
オレンジスライス刻み
アーモンドスライス 等

【カスタードクリーム】 クロワッサン1枚分

牛乳	500 g
卵黄	5個
グラニュー糖	60 g
薄力粉	45 g
バニラオイル	適量

【工程】

ミキシング……………低速6分

生地温度……………24℃

発酵……………90分(27℃ 75%) 発酵後→要冷凍

バター包み……………生地と折り込みバターが同じ温度、固さになればバターを包み込む

4つ折り……………2回(折り込み毎に休ませる)

成形……………4mm厚に伸ばし、縦幅約35cm、100gでカットする。鉄板にベーキングシートを敷き、離型剤を振った直径10cmのタルトリングに入れ、発酵させる。

ホイロ……………約60分(27℃ 80%)

焼成……………上火230℃、下火200℃ 約15分

ホイロ後、ベーキングシートを乗せ、その上に鉄板を1枚乗せる。

約12分で、タルトリングを外して、残り3分で全体に焼き色をつける。

焼成後に冷却し、カスタードクリームを側面から絞る。

湯煎したチョコレートに1/3程付け、その上にアーモンドスライスなどをトッピングする。