

# パイ生地のリオッシュ

## マロンクリームのエスカルゴ

BRIOCHE FEUILLETÉE

ESCARGOT CRÈME AUX MARRONS

レシピ提供：Benoit Castel氏



### 材料

#### パイ生地のリオッシュ

強力粉	2 k
全卵	8 g
牛乳	350 g
グラニュー糖	240 g
イースト	80 g
塩	40 g
折込用のバター	1 k

#### マロンクリーム

バター	500 g
粉糖	150 g
カスタードパウダー	50 g
全卵	300 g
アンベール マロンピューレ	500 g
アンベール マロンクリーム	100 g
クレームパティシエール	1.125 k
アンベール マロンインシロップブリジュア	400 g

### 作り方

#### パイ生地のリオッシュ

スタンドミキサーのボールに強力粉、イースト、塩、砂糖、全卵、牛乳を入れ、5～7分捏ねる  
生地がボールの側面につかないように3kgの塊りにし  
2時間冷凍庫に入れ、翌日まで冷蔵庫に置く  
折込み：4つ折り2回する。1回目が終わったら、20分間、冷凍庫に入れる

#### マロンクリーム

スタンドミキサーのボールにバター、粉糖を入れ、混ぜる  
そこに全卵、カスタードクリーム、マロンクリーム、マロンピューレを入れ、最後にクレームパティシエールを入れる

26° C で2時間半ふくらませ180°Cで15分焼成する

#### 仕上げ

3mmの厚み、50cm巾、130cmの長さに生地をのし、  
1.5kgのマロンクリームを乗せ、マロンのブリジュアを散りばめる  
パンオーレザンのように、巻いていく  
1個が150g になるよう、パンナイフでカットする

アンベール社  
使用商品

マロンクリーム  
Crème de marrons



マロンピューレ  
Purée de marrons



マロンインシロップブリジュア  
Marrons au sirop Brûlés

