



Chocolatine

ショコラティーヌ

仕込量 2kg

配合

フランスパン専用粉	
強力粉	
セミドライイーストゴールド	LESAFFRE
塩	
砂糖	
脱脂粉乳	
ユーロモルト	
水	
バター	
パート・フェルメンテ	
イビスアジュール	LESAFFRE

計

本捏

%	g
80.0	1,600.0
20.0	400.0
2.0	40.0
2.0	40.0
10.0	200.0
3.0	60.0
0.5	10.0
45.0	900.0
5.0	100.0
35.0	700.0
1.0	20.0

352.1

4,070.0

工程

ミキシング	BONGARD
捏上温度	
発酵時間	
分割	
折り込み	BONGARD
成形	
冷凍	
解凍	
復温	
ホイロ	
焼成	BONGARD

本捏工程

L10分H5分
24℃
捏ね上げ後すぐに冷蔵0℃へ
1450g/Pâte noir250g
3つ折り 3回 対生地35% 1700g/595g
3mm厚/12.5cm×8cmにカット/バトンショコラを巻き込む
成形後生地を冷凍/生地中心-12℃まで
冷蔵庫で解凍後
室温(24℃前後)で60分
120分/28℃
230℃/180℃/18分

メモ

- Pâte noir 生地2000g分
- Pâte 550
- Poudre de cacao 44
- eau 37



Danish Bread Chocolat

デニッシュ・ブレッド・ショコラ

仕込量 1kg

配合

強力粉
セミドライーストゴールド 
塩
砂糖
脱脂粉乳
全卵
水
バター
パート・フェルメンテ
プランアローム

計

本捏

%	g
100.0	1000.0
1.6	16.0
2.0	20.0
20.0	200.0
3.0	30.0
10.0	100.0
54.0	540.0
10.0	100.0
35.0	350.0
8.0	80.0

392.3

2436.0

工程

ミキシング
捏上温度
分割
発酵時間
冷蔵
折り込み
成形
ホイロ
焼成

本捏工程

L5分H3分 ↓ H3分
25℃
2400g
30分/28℃
2℃/15時間
3つ折り3回/対生地油脂20% バター480g/ドロップショコラ310g
8mm厚に伸ばし、25cm幅の短冊160gにカットし、三つ編み（1斤）
90分/28℃
180℃/180℃/45分

メモ

- SSD2.0%/Blanc1.0%



Petit coeur chocolat pouse lente

プチ・クール・ショコラ

仕込量 2kg

配合	
フランスパン専用粉	
インスタントイースト赤	LESAFFRE
塩	
ユーロモルト	
水	
プランアローム	
BBJ	LESAFFRE
F200アロムルヴァン	LESAFFRE
計	

本捏	
%	g
100.0	2000.0
0.3	6.0
2.0	40.0
0.2	4.0
74.0	1480.0
5.0	100.0
0.2	4.0
0.5	10.0
	0.0
182.2	3644.0

工程	
ミキシング	BONGARD
捏上温度	
発酵時間	
分割	
ベンチタイム	
成形	
ホイロ	
焼成	BONGARD

本捏工程	
L2分	オートリーズ30分L5分H3分
24℃	
30分/28℃	
100g	
30分	
Baguette	
8℃/16-20h	
275℃/250℃/10分→245℃/220℃/3分	

メモ

- Chocolat
Pâte 100%
Dropchocolat 5%
- 焼成時に生地中央に切れ目を入れ、片側をひっくり返してハート形にする



Savarin au chocolat

サヴァラン・オ・ショコラ

仕込量 0.5kg

配合
強力粉
フランスパン専用粉
セミドライイーストレッド
塩
砂糖
全卵
水
バター
プランアローム
計

種		本捏		Total	
%	g	%	g	%	g
20.0	100.0	40.0	200.0	60.0	300.0
	0.0	40.0	200.0	40.0	200.0
2.0	10.0		0.0	2.0	10.0
	0.0	1.5	7.5	1.5	7.5
	0.0	20.0	100.0	20.0	100.0
	0.0	60.0	300.0	60.0	300.0
20.0	100.0	34.0	170.0	54.0	270.0
	0.0	40.0	200.0	40.0	200.0
	0.0	5.0	25.0	5.0	25.0
	0.0		0.0	0.0	0.0
	210.0		1202.5	282.5	1412.5

工程
ミキシング
捏上温度
発酵時間
成形
発酵時間
焼成

種工程	本捏工程
by hand	ビーター
32℃	28℃
30分	60分/32℃
	フレキシパン1476サヴァラン 40g
	60分/32℃
	160℃/Fun4/Heater2/25分

メモ

- Sirop
 - 砂糖 135g
 - 水 167g
 - マウントゲイ 40g
 - プランアローム 27g
- ナパージュ
 - グラジェリニュートラル 100g
 - 水 50g
 - 沸騰させないように熱を加えて攪拌する
- 焼成後、シロップを40g染み込ませ、ナパージュを塗る
- トッピング
 - クレームシャンティ 10g
 - グランカラク 1g



Tarte au chocolat

タルト・オ・ショコラ

仕込量 1kg

配合

フランスパン専用粉
強力粉
セミドライイーストゴールド 
塩
砂糖
全卵
バター
コアントロー54°
ルヴァン・リキッド
プランアローム
イビスイエロー 
計

本捏

%	g
50.0	500.0
50.0	500.0
1.6	16.0
2.0	20.0
20.0	200.0
67.0	670.0
60.0	600.0
2.0	20.0
30.0	300.0
5.0	50.0
0.2	2.0
	0.0
518.9	2878.0

工程

ミキシング 
捏上温度
発酵時間
分割
成形
ホイロ
焼成 

本捏工程

L4分H10分↓H3分
22℃
60分
40g
円形に伸ばす
90分/28℃
230℃/180℃/13分

メモ

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ●Levain liquide au lait
フランスパン専用粉 100%
ルヴァン・リキッド 10%
牛乳 100%
20℃/20h | <ul style="list-style-type: none"> ●Beurre au chocolat
パータグラッセブリュン 100
バター 100 | <ul style="list-style-type: none"> ●Ganash
エキストラバター 270
生クリーム35% 155
スタボリン 30
バター 27
オランネージュ 2 |
|--|---|---|
- ホイロ後、プール・オ・ショコラを表面に乗せる
 - 焼成後、ガナッシュを表面に乗せ、オランネージュ28をまぶす



Seigle chocolat pousse contrôlée

セーグル・ショコラ 成形冷蔵法

仕込量 2kg

配合
フランスパン専用粉
ライ麦全粒粉
セミドライイーストレッド 
塩
ユーロモルト
水
ルヴァン・リキッド
プランアローム
計

本捏	
%	g
60.0	1200.0
40.0	800.0
0.3	6.0
2.5	50.0
0.3	6.0
79.0	1580.0
30.0	600.0
5.0	100.0
	0.0
217.1	4342.0

工程
ミキシング 
捏上温度
発酵時間
分割
ベンチタイム
成形
冷蔵
ホイロ
焼成 

本捏工程
L5分H3分 ↓ H3分
24℃
30分
350g
10分
Boulot/pâte peau60g
0℃
16℃/4h
270℃/250℃/10分→230℃/220℃/30分

メモ

●ルヴァン・リキッド			●ショコラ		
ライ麦全粒粉	100%	20℃/20h	Pâte	100%	4000g
ルヴァン・リキッド	10%		ドロップショコラ	10%	400g
水	90%		マカダミア	5%	200g
		20℃/20h	クルミ	5%	200g
●pâte peau			ブランデー	2%	80g
Pâte	100%				
farine	23%				



Schokoladenstollen

ショコラーデンシュトレン

仕込量 1kg

配合

フランスパン専用粉
強力粉
セミドライイーストレッド <small>LESAFFRE</small>
塩
砂糖
牛乳
バター
プランアローム
ドロップショコラ
アーモンドホール
アーモンドスライス
マウントゲイ
パート・ダマンド
バニラペースト
計

種		Pâte Final		Total	
%	g	%	g	%	g
	0.0	50.0	500.0	50.0	500.0
30.0	300.0	20.0	200.0	50.0	500.0
2.0	20.0		0.0	2.0	20.0
	0.0	1.5	15.0	1.5	15.0
	0.0	12.0	120.0	12.0	120.0
30.0	300.0	14.0	140.0	44.0	440.0
	0.0	40.0	400.0	40.0	400.0
	0.0	5.0	50.0	5.0	50.0
	0.0	60.0	600.0	60.0	600.0
	0.0	30.0	300.0	30.0	300.0
	0.0	20.0	200.0	20.0	200.0
	0.0	13.0	130.0	13.0	130.0
	0.0	20.0	200.0	20.0	200.0
	0.0	0.2	2.0	0.2	2.0
					0.0
	620.0		2857.0	347.7	3477.0

工程

ミキシング
捏上温度
発酵時間
分割
ベンチタイム
成形
ホイロ
焼成

種工程	本捏工程
By hand	L5分 ↓ L3分
28℃	22℃
35℃/60分	20分
	550g/350g
	10分
	バトンショコラを包み、型に入れる
	0分
	180℃/150℃/60分

メモ

- あらかじめナッツはローストし、マウントゲイ(ラム)に漬けておく
- 小麦粉とバターで混ぜ合わせ、その後、種・塩・砂糖など入れる
捏ね上げ後、軽くもむようにまとめる
- 焼成後、澄ましバターに漬け、グラニュー糖を表面にまぶす
- 冷却後、プードルデコール+プランアローム(1:1)をまぶす

- 澄ましバター
バター 1000
塩 4



Feuilletée au chocolat

フィユテ・オ・ショコラ

仕込量 1.0kg

配合

フランスパン専用粉
塩
ユーロモルト
脱脂粉乳
水
溶かしバター
ワインビネガー

計

本捏

%	g
100.0	1000.0
2.0	20.0
0.5	5.0
3.0	30.0
45.0	450.0
20.0	200.0
1.0	10.0
	0.0
171.5	1715.0

工程

ミキシング 
捏上温度
冷蔵
折り込み 
成形
焼成 


本捏工程

L3分
24℃
0℃保管
3×5
対生地38%/1800g<685g>/1000g<380g>/700g<245g35%>
生地60g/クレーム・オ・ショコラ20g
175℃/Fun4/Heater2/35分
230℃/180℃/40分

メモ

●Crème au chocolat 1個につき
牛乳 190 バトンショコラ1本
砂糖 35
コーンスターチ 16
エキストラバター 30
ブランアローム 12
ブランデー 10
バター 4
塩 1

●Pâte noir
Pâte 300
Poudre de cacao 24
eau 20
●パート・ノワールとナチュールを重ねて、
バターを包んで4つ折り2回後20mm厚に展厚、
20mm幅にカット後断面を合わせ、
2mm厚に展圧した生地を
折り込み完了後の生地に貼り付ける
8mm厚に展圧し、φ8cmに抜いた後、2.5mm厚に展圧



Muffin au chocolat

マフィン・オ・ショコラ

仕込量 0.6kg

配合

薄力粉
ベーキングパウダー
塩
砂糖
全卵
フルッタデコールバナナ
バター
ルヴァン・リキッド
パート・ダイヤモンド
プランアローム

計

本捏

%	g
100.0	600.0
5.0	30.0
1.0	6.0
90.0	540.0
37.0	222.0
57.0	342.0
100.0	600.0
30.0	180.0
5.0	30.0
5.0	30.0
	0.0
330.0	2580.0

工程

ミキシング
分割重量
焼成

本捏工程

粉、BP、プランアロームをふるいにかける
フレキシパン マフィン 100g
160℃/Fun4/Heater2/33分

メモ

- 焼成後、パートグラッセブリュンを表面につける
 - パート・ダイヤモンド
- アーモンドブードル 100 全ての材料を混ぜ合わせる
- 砂糖 65
- 牛乳 30
- マウントゲイ 40