

GROISSANT

クロワッサン

配 合	%	10 k g g
フランスパン専用粉	100	10000
塩	2	200
砂糖	7	700
safインスタントイースト赤	1.2	120
バター	5	500
ユーロモルト	0.5	50
牛乳	45	4500
水	10	1000

工 程		
ミキシング	KEMPER ECO30	L5分
捏上温度		24℃
発酵時間		30分
分割重量		1700g
冷蔵		3℃ 15H
折込		対生地30%バター 3つ折 3回
成形		
ホイロ		28℃ 75% 90分
焼成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 15分

備 考

