

アブリコ



折り込み生地に深い茶色をした芳醇なカカオパウダーを入れ、フィリングにカカオ感の強いバトンショコラを巻き込みました。チョコレートの心地よい苦みとアプリコットの酸味が特徴です。

【配合 (%)】(生地)

フランスパン専用粉	80
強力粉	20
セミドライイーストゴールド	1.8
ユーロモルト	0.5
塩	2
砂糖	10
脱脂粉乳	3
バター	5
水	45
パート・フェルメンテ	35

【工程】

ミキシング	・ ・ ・ L5
捏上温度	・ ・ ・ 22℃
発酵時間	・ ・ ・ 10分
分割	・ ・ ・ ・ 1700g
冷蔵	・ ・ ・ ・ 0℃ 1時間
折り込み	・ ・ ・ 3つ折り3回 油脂対生地 35% (1700g/595g)
成形	・ ・ ・ ・ 3mm厚さ 18cm×8cm バトンショコラを1本包む。
ホイロ	・ ・ ・ ・ 28℃/120分
焼成	・ ・ ・ ・ 上火 230℃/下火 180℃ 18~20分 (コンベクションオープン) 175℃/15~16分

●パート・ノワール

(配合)

折り込み生地・・・・・・・・・・・・・300g

カカオパウダー プランアローム・・・・・・・・24g

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g

(工程)

折り込み生地とパート・ノワールを重ね合わせる。

●フィリング

(配合)

フルッタデコール アプリコット・・・・20g

(工程)

焼成後、パンの中にフィリングを入れる。

●ナパージュ

(配合)

グラジェリ アプリコット・・・・・・100g

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g

(工程)

沸騰させないように熱を加えて攪拌し、焼成後にナパージュを塗る。

◎青字は日仏商事取り扱い商品