

マング



カカオパウダー入りの生地にノワールタイプのドロップショコラを巻き込みました。フィリングにトロピカルフルーツのマングーを使用しています。冷やしていただくのもおすすめです。

【配合 (%)】(仕上げ種)

フランスパン専用粉	20
牛乳	12
リヴェンド LV1 サフ ルヴァン	0.1

【配合 (%)】(生地)

強力粉	80
塩	2
インスタントイースト赤	2
砂糖	20
全卵	55
バター	60
仕上げ種	32.1
コアントロー54°	2

【工程】

(種)

ミキシング	・ ・ ・ L 5 分
捏上温度	・ ・ ・ 24°C
発酵時間	・ ・ ・ 28°C24 時間後、5°C15 時間

(本捏)

ミキシング・・・L4分 H8分 ↓ H2

捏上温度・・・24℃

発酵時間・・・60分

分割・・・40g

冷蔵・・・3℃

成形・・・3mm厚/奥行30cmに伸ばし、[ドロップショコラ](#) 100gをのせて巻いていく。70gに生地をカットし、[フレキシパン 1399 タルトタタン](#)に生地を入れる。

ホイロ・・・28℃/120分

焼成・・・上火230℃/下火180℃ 12分

(コンベクションオーブン) 175℃/10分

●パート・ノワール

(配合)

ブリオッシュ生地・・・・・・・・・・500g

[カカオパウダープランアローム](#)・・・・24g

水・・・・・・・・・・20g

(工程)

ブリオッシュ生地とパート・ノワールを重ね合わせ、薄く伸ばし、4つ折りを2回行う。

●フィリング

(配合)

[フルッタデコール マンゴー](#)・・・・20g

(工程)

焼成前に生地中央にフィリングをのせる。

●ナパージュ

(配合)

[グラジェリ ニュートラル](#)・・・・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