

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