

サヴァラン



コアントローの効いたオレンジ風味のシロップをたっぷりとしみ込ませた、フランス伝統菓子のサヴァランです。すっきりとした甘みと爽やかな香りが広がります。

【配合 (%)】 (種)

強力粉	20
インスタントイースト赤	2
水	20

【配合 (%)】 (生地)

強力粉	40
フランスパン専用粉	40
塩	1.5
砂糖	20
全卵	60
水	30
バター	40

【工程】

(種)

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	32°C
発酵時間	30分

(本捏)

ミキシング・・・ビーター

捏上温度・・・28℃

発酵時間・・・32℃/60分

成形・・・フレキシパン 1476 サヴァラン 40g

ホイロ・・・32℃/60分

焼成・・・コンベクションオーブン 175℃/15分

●シロップ

(配合)

砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・135g

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g

コアントロー54°・・・・・・・・・・40g

ピューレ オレンジ エ オレンジ アメール・・・40g

●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する。

焼成後、シロップ40gを染み込ませ、ナパージュを塗る。

●トッピング

(配合)

クレームシャンティ・・・・・・・・10g

グランカラク・・・・・・・・・・1g

◎青字は日仏商事取り扱い商品