



2. マルグリット デジクロックで、 高付加価値の商品開発ができます

フロマージュ・セザム

配合

フランスパン専用粉	500g
インスタントイースト 赤(ルサツフル)	2g
塩	10g
砂糖	35g
脱脂粉乳	25g
バター	40g
水	330g
ユーロモルト(ティアマルテリア・イタリアーナ)	1g
黒ゴマ	50g
金ゴマ	50g
プロセスチーズ	75g
マルグリット デジクロック	100g
アーモンドスライス	100g

本捏工程

ミキシング L2分オートリーズ15分L6分H1分↓L2分↓L1分H30秒
 捏上温度 25℃
 発酵時間 28℃/90分
 分割 100g
 成形 適宜
 ホイロ 28℃/80%/50分～ 布取り
 焼成 上火245℃/
 下火180℃/16分～

*成形時、プロセスチーズを10g包む

*焼成時、生地をテンパンに移し替え3カ所切り込みを入れ広げる。広げた箇所にデジクロックとアーモンドを合わせたものを20g振りかける。




Marguerite