



マルグリット デジクロックで、 こんなこともできます!

ユニークな食感がやみつき?

キャラメル・ドーム

フレキシパン FP1593 プティガトー(半球) 使用

配合

フランスパン専用粉	1000g
セミドライイースト レッド(ルサツフル)	4g
塩	20g
ユーロモルト(ディアマルテリア・イタリアーナ)	3g
水	640g
折り込み油脂(有塩バター)	500g
マルグリット デジクロック	150g
グラニュー糖	150g

本捏工程

ミキシング L3分(オートリース15分)L6分H30秒
捏上温度 24℃
分割 1600g
発酵時間 28℃/90P 冷蔵
冷蔵 3℃/15H~
折り込み 3つ折り3回行う。2回目、3回目に砂糖・デジクロックを2回に分けて添加する。
成形 最後に、4mm 1個60gにカット。フレキシパン1593にデジクロックを5g入れた後に成形した生地を入れる。
ホイロ 28℃/80%/60分
焼成 コンベクションオープン(180℃/風力3/25分)
*20分くらいたったらひっくり返す。




Margherite