



3. マルグリット デジクロックで、 ラスクのバリエーションが増やせます

ラスク5種

配合

フランスパン専用粉	500g
塩	9g
グラニュー糖	15g
セミドライイースト レッド(ルサッフル)	5g
ユーロモルト(ディアマルテリア・イタリアーナ)	2.5g
パンミニッツ(ルサッフル)	5g
バター	15g
水	325g

本捏工程

ミキシング L5分 H10秒
 捏上温度 27℃
 発酵時間 30分
 分割 450g
 ベンチタイム 60分
 ホイロ 35℃ / 60分～85%
 焼成 コンベクションオープン(170℃ / 風力4/25分～)

① ベースになるパンを焼く。

フレーバーのバリエーション

オレンジ

コアントロー54°	8g
バター	40g
マルグリット デジクロック	30g
グラニュー糖	30g

*コアントローの代わりにラム酒を使用する場合は、12g以上使った方がよい。

コーヒー

製菓用コーヒーエキス (トラプリ カフェエキストラ)	6g
バター	40g
マルグリット デジクロック	30g
グラニュー糖	30g

ココナッツ

ココナッツ	30g
バター	40g
マルグリット デジクロック	30g
グラニュー糖	30g

紅茶

紅茶粉末	6g
バター	40g
マルグリット デジクロック	30g
グラニュー糖	30g

アーモンド

全脂粉乳	30g
バター	40g
マルグリット デジクロック	30g
グラニュー糖	30g
スライスアーモンド	適量

- ① 先に作ったパンを10mm厚にスライスし、乾燥させておく。
- ② 上記の材料を混ぜて各フレーバーのリキッドを作り、1枚あたり4g以上を目安に、①の両面を浸す。
- ③ ダンパーを開けた170℃のコンベクションオープン(風力4)で、再び15分～焼成する。




Marguerite