



1. マルグリット デジクロックで、 リッチな味わいを表現できます

ヌガー de サンド

配合

マルグリット デジクロック	300g
スライスアーモンド	250g
フランスパン専用粉	500g
セミドライイースト ゴールド(ルサッフル)	6g
塩	9g
砂糖	60g
イビスイエロー(ルサッフル)	1g
バター	75g
全卵	75g
牛乳	280g

ヨーグルトカスタードクリーム

マルグリット テリスインスタント	120g
ヨーグルト	160g
牛乳	230g
粉末寒天	2g
コアントロー54°	2g

- ①牛乳に粉末寒天を添加して沸騰させる。
- ②粗熱のとれた①に、ヨーグルトとテリスインスタントを加え、ゴムベラで合わせる。
- ③クリームができたら、コアントロー54°を入れる。
- ④生地を半分にカットして、クリームを塗りサンドする。
一口大にカットする。

本捏工程

ミキシング L5分

捏上温度 25℃

発酵時間 27℃/1h 分割をしてパンチ後冷蔵する。

冷蔵 3℃/一晚

成形 6取り天板幅に分割した生地1kgを綿棒で伸ばして、生地の上にデジクロックとアーモンドを合わせたものを表面にまぶす。

ホイロ 28℃/80%/90分～

焼成 上火245℃/下火180℃/20分～




Marguerite