

クロワッサン

NYロール

仕込量 1.0kg

| 配合 | 本捏 | |
|---------------|-------|---------|
| | % | g |
| フランスパン専用粉 | 50.0 | 500.0 |
| 強力粉 | 50.0 | 500.0 |
| セミドライイーストゴールド | 2.0 | 20.0 |
| 塩 | 2.0 | 20.0 |
| 砂糖 | 10.0 | 100.0 |
| 脱脂粉乳 | 3.0 | 30.0 |
| ルヴァン | 10.0 | 100.0 |
| バター | 10.0 | 100.0 |
| ユーロモルト | 0.5 | 5.0 |
| 水 | 46.0 | 460.0 |
| 計 | 183.5 | 1,835.0 |

| 工程 | 本捏工程 |
|-------|-------------------------------|
| ミキシング | L8分H10分 |
| 捏上温度 | 23℃ |
| 発酵時間 | 0分 |
| 分割 | 1800g |
| 冷蔵 | 0℃/1h |
| 折り込み | 3つ折り3回 |
| 成形 | 最終3mm伸ばし巻く 1カット60g フレキシパン1399 |
| ホイロ | 28℃/75%/120分～ |
| 焼成 | 上火220℃/下火220℃/20分 |

※

折り込みバター対生地30%

| | |
|----------------|---------|
| ルヴァン | |
| フランスパン専用粉 | 100% |
| リヴェンドLV1サフルヴァン | 0.5% |
| 塩 | 1.5% |
| 水 | 100.0% |
| 発酵時間 | 28℃/20h |