

クロワッサン

LV1サフルヴァン 使用

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
強力粉	50%	1000g			50%	1000g
フランスパン専用粉			50%	1000g	50%	1000g
砂糖	2.5%	50g	6.5%	130g	9%	180g
塩	0.75%	15g	1.25%	25g	2.0%	40g
バター	2.5%	50g	3.5%	70g	6.0%	120g
脱脂粉乳			1.5%	30g	1.5%	30g
ユーロモルト			1%	20g	1%	20g
 LV1サフルヴァン LESAFFRE 	0.25%	5g			0.25%	5g
水	27.0%	540g	20%	400g	47%	940g
折り込みバター(対粉50%)						
計		1660g		1675g		3335g

工程	種工程		本捏工程	
 ミキシング SP50M	L6分H1分		L6分H1分	
捏上温度	22°C		24°C	
発酵時間	24°C/20時間		30分~60分	
分割	(または4時間発酵後冷蔵)		1670g	
折り込み			3つ折り3回	
成形			クレセント	
ホイロ			28°C / 約180分	
 焼成			上火 260°C 下火 190°C 18分	

MEMO