

GROISSANT

クロワッサン 長期冷凍

10 k g

配 合	%	g
フランスパン専用粉	100	10000
塩	2	200
砂糖	7	700
safセミドライイースト赤	2.4	240
イビスアジュール	1.5	150
バター	5	500
ユーロモルト	0.5	50
牛乳	45	4500
水	7	700

工 程		
ミキシング	KEMPER ECO30	L5分
捏上温度		24℃
分割重量		1700g
発酵時間		10分 後冷却
折込		対生地30%バター 3つ折 3回
成形		
冷凍		-30℃ 中心温度-12℃まで
保管		-20℃ 2ヶ月
解凍		3℃ 15H
ホイ		28℃ 75% 90分
焼成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 15分

備 考

