

CROISSANT

クロワッサン

配 合	%	10 k g 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	1.2	120
マ ジ ミ ッ ク ス 39	0.3	30
バ タ ー	5	500
ユ ー ロ モ ル ト	0.5	50
牛 乳	45	4500
水	8	800

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L5分
捏 上 温 度		24℃
発 酵 時 間		30分
分 割 重 量		1700 g
冷 蔵		3℃ 15H
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℃ 1 週間
解 凍		3℃ 15時間
ホ イ 口		28℃ 75% 120分
焼 成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 15分

備 考

