

アプリコットパイ

ブロヴェール アプリコット使用

配合※	- フランスパン専用粉	70 %
	- 強力粉	30
	- 塩	2
	- 砂糖	12
	- セミドライゴールド	1.6
	- バター	6
	- ユーロモルト	0.5
	- 脱脂粉乳	2
	- 牛乳	30
	- 水	25
	- 折込み油脂	60

※クロワッサン配合



工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L4~5分
	- 捏上温度	- 22~23℃
	- 発酵時間	- 30~60分 大分割後冷却 オーバーナイト
	- 分割	- 翌日3つ折2回 4つ折1回
	- ベンチタイム	- 最終生地厚3mm
	- ホイロ	- 30℃/30分
	- 焼成(ユーロフルコンベクション)	- 上火170℃ 15分

【作り方】

- ① 幅1.5cm、長さ45cmにカットしねじる。
- ② 輪を作りつなぎ目の部分に、アプリコットのソテーをのせ焼成する。
- ③ 焼成後、余熱がとれたらフォンダンを塗り、ローストしたアーモンドスライスをつける。

アプリコットのソテー

配合	- アプリコット(ブロヴェール)	500 g
	- グラニュー糖	60
	- 有塩バター	20
	- レモン汁	10

- | | |
|----|---------------------------------|
| 工程 | ① グラニュー糖をカラメリゼし、バターを加える。 |
| | ② アプリコットを加えて5~6分煮詰めたら、レモン汁を加える。 |



LEVURE DE FRANCE
L'HIRONDELLE
LEVURE DE FRANCE L'HIRONDELLE - MARCHÉ EN BOUTEILLE SOUS L'ÉTIQUETTE