

# マンゴーデニッシュ

ピューレ マンゴ使用

配合	- フランスパン専用粉	70 %
	- 強力粉	30
	- 砂糖	12
	- 塩	2
	- セミドライイーストゴールド	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



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4mm
	- ホイロ	- 30℃/70分
	- 焼成(BONGARD SOREO)	- 上火245℃/下火190℃ 15分

## 【作り方】

- 7cmの正方形にカット。ホイロ後キャラメルカスターをのせ、その上にアプリコットのシロップをしみ込ませてのせ、その上にマンゴーカスターをのせ焼成。焼成後、ナパーシュを塗りマンゴーチュイルをのせる

## 【キャラメルカスタークリーム】

- 牛乳 1000g - グラニュー糖 230g - 全卵 200g - 薄力粉 40g - フランブードル 40g  
 グラニュー糖をキャラメル状にし、その中に温めた牛乳を入れ、通常のカスタードクリームを作る要領で行う。

【マンゴーチュイル】 - ピューレマンゴ 80g - グラニュー糖 125g - アーモンド 16割 65g - 薄力粉 50g - バター 50g  
 溶かしたバターの中にグラニュー糖を入れて溶かしピューレマンゴを入れよく混ぜる。アーモンドを入れ火から外し、薄力粉を合わせる。スプーンで少量すくい、フォークでのばし160℃のコンベクションオーブンで9~10分焼成。

【マンゴーシロップ】 - ピューレ マンゴ 40g - グラニュー糖 80g - 水 120g  
 【ジェノワーズ】 - 全卵 360g - グラニュー糖 150g - 薄力粉 150g - バター 37g

## マンゴーカスター

配合	- ピューレマンゴ (ポワロン)	50 g
	- 牛乳	50
	- 卵黄	20
	- 砂糖	20
	- 薄力粉	5
	- フランブードル (アルティザル)	5

