

フルーツ・ココ

ボワロン ピューレ ココナッツ使用

配 合	- 強力粉	100 %
	- 塩	1.5
	- 砂糖	12
	- セミドライゴールド	1.6
	- 油脂	12
	- 脱脂粉乳	2
	- 卵	10
	- パンミニッツ	1
	- 水	62
	- ココナッツ	5



工 程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L4分H6分↓L2分H2~3分↓L1分
	- 捏上温度	- 27℃
	- 発酵時間	- 40分後0℃の冷蔵庫に入れる
	- 分割	- 40g & 100g
	- ベンチタイム/成形	- 円く伸ばす
	- ホイロ	- 35℃/60分
	- 焼成(BONGARD SOREO)	- 上火 250℃/下火 190℃ 8分

【作り方】

- ①焼成後、ガナッシュ・ココを塗りローストしたココナッツをのせ、再度軽く焼成する。
- ②その後、冷蔵庫で冷やす。

ガナッシュ・ココ

配 合	- ブランサタン (バリー)	200 g
	- ピューレ ココナッツ (ボワロン)	70
	- 生クリーム	50
	- ココナッツファイン	5

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 工 程 | ①ピューレと生クリーム、ココナッツファインと一緒に沸騰させる。 |
| | ②溶かしたブランサタンに加えてよく混ぜ合わせる。 |
| | ③冷却する。 |



LEVURE DE FRANCE
L'HIRONDELLE
Boulangers et Pâtisseries