

りんごとルバーフ

フィリング配合：コンフィチュール・ルバーフ

配 合	- フランスパン専用粉	100 %
	- 塩	2
	- 砂糖	8
	- セミドライイーストレッド	1.4
	- バター	5
	- ユーロモルト	0.5
	- 牛乳	40
	- 水	14
	- 折込み油脂	45



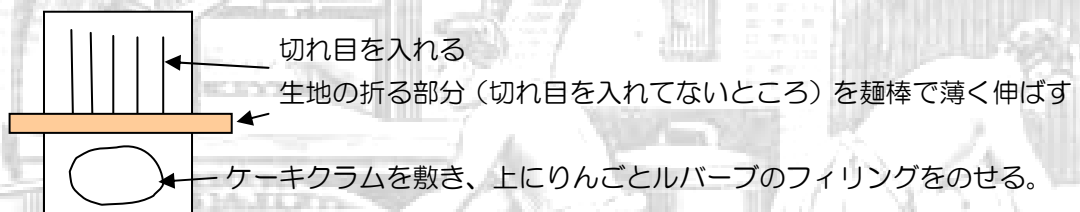
工 程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L5 分
	- 捏上温度	- 23℃
	- 発酵時間	- 30 分 1700g に大分割後冷却 オーバーナイト-5℃
	- 分割	- 翌日 3 つ折り 3 回
	- ベンチタイム	- 最終生地厚 2.5mm
	- ホイロ	- 28℃/60 分
	- 焼成(BONGARD)	- 上火 245℃/下火 190℃ 15 分

メ モ

※ミキシング時間が短いため、セミドライイーストは仕込み水の一部で溶かして使用。

【作り方】

- ①最終 2.5mmまで伸ばし、7×10cmでカット。生地重量40g。
- ②成型は下の図を参照。
- ③ケーキクラムを4gのせ、りんごとルバーフのフィリング25gをのせ、たたむ。
- ④卵を塗って焼成後、ロイヤルナップ（マルグリット）を塗る。



【りんごとルバーフのフィリング】

- りんご	50 g (1.5cm程度にカット)
- コンフィチュール・ルバーフ	100

