

マロン トゥール

サバトン マロンエトフェ アピディス ハチミツ 使用

配 合	- フランスパン専用粉	80 %
	- 強力粉	20
	- 塩	2.1
	- 砂糖	6
	- セミドライレッド	1.4
	- バター	6
	- ユーロモルト	0.5
	- 脱脂粉乳	2
	- 牛乳	25
	- 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つ折り2回 4つ折り1回
	- ベンチタイム	- 最終生地厚 2.5mm
	- ホイロ	- 30℃/45 分
	- 焼成(BONGARD OMEGA)	- 上火 235℃/下火 190℃ 15 分

【作り方】

- ①縦、横 8cm にカットした生地にマロンクリーム 20g をしぼり、マロンマリネを 1 粒のせ包み込む。
- ②焼成後、ナパージュをぬり、アイシングをする。

【マロンクリーム】

クレームダマンド 400g に対し、マロンクリーム 100g とマロンプチカッセ 115g を混ぜ合わせる。

マロンマリネ

配 合	- マロンエトフェ (サバトン)	430 g
	- ハチミツ フランボワーズ (アピディス)	150
	- ハチミツ シャテニエ (アピディス)	100

- 工 程 ①ハチミツを沸騰させる。
- ②マロンエトフェを加え崩れないように煮立て
火からおろして一晩漬け込む。

