## シャテーニュ&オランジュ

サバトン マロンエトフェ アピディス ハチミツ 使用

配 合 - 強力粉 80 %

- ライ麦粉- 塩20

- 塩 - セミドライレッド 0.8

- ハチミツ オレンジ 2

- ハチミツ シャテニエ 1

- ユーロモルト 0.5 - バター 5

- 水 59

- 発酵種 20

- オレンジラメル

エ 程 - ミキシング(Kemper SPIRAL) - L6分

- 捏上温度 - 25℃

- 発酵時間 - 45 分 P 45 分

- 分割- 下記参照- ベンチタイム- 25 分- ホイロ- 50~60 分

- 焼成(BONGARD OMEGA) - 上火 235℃/下火 220℃ 30分

【作り方】

- 対生地30%(マロンマリネとオレンジラメルを同量150gずつ入れ混ぜる)

- 分割: 150gにカット、プレーン生地は 40g プレーン生地は包むので分割したら軽くまとめるだけ

- 成形:プレーン生地で包み、三角に成形。

- ホイロ後カットして焼成。

## マロンマリネ

配 合 -マロンエトフェ (サバトン) 430 g

- ハ<mark>チ</mark>ミツ <mark>フ</mark>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

RREFERENCE

エ程の介がませる。

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。



LEVURE DE FRANCE

