

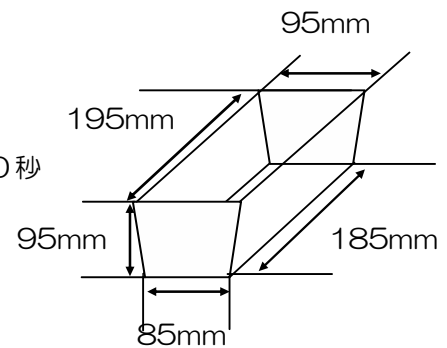
カスタニエンシュレン

サバトン マロンペースト マロンクリーム 使用

種 配 合	- 強力粉	40 %
	- 砂糖	5
	- セミドライゴールド	3
	- 牛乳	25
本捏配合	- 強力粉	60
	- 砂糖	10
	- 食塩	1.5
	- バター	30
	- 卵	20
	- 牛乳	5
	- シトロンラメル	5
	- オレンジラメル	5



種 工 程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L2分H2分
	- 捏上温度	- 22℃
	- 発酵時間	- 30分
本捏工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- ↓L4分H30秒
	- 捏上温度	- 22℃
	- 発酵時間	- 30分
	- 分割	- 500g
	- ベンチタイム	- 20分
	- ホイロ	- 20分
	- 焼成(BONGARD SOREO)	- 180℃ 35分



【作り方】

- ①生地 500g に対しモンブランクリームを 200g 塗り、栗の甘露煮 50g とプチカッセ 50g を散りばめる。
 - ②両端から巻き、型に入れ室温で 20 分休ませ焼成。焼成後、溶かしバターを塗りグラニュー糖を付ける。
- ※お好みで粉糖やフォンダンなどで仕上げる。

モンブランクリーム

配 合	- マロンペースト (サバトン)	100 g
	- マロンクリーム (サバトン)	100
	- バター	25
	- セントジェームス ラム 44°	5

- 工 程
- ①マロンペーストとマロンクリームをピーターで柔らかく練る。
 - ②柔らかくしたバターを加えよく混ぜ合わせ、ラム酒を加える。