第1回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞 ： 野田 英三郎氏

B作品 ： クロワッサン・モンブラン

配合	
材料	本捏
	%
ﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ専用粉	50
強力粉	50
上白糖	8
並塩	2
safｲﾝｽﾀﾝﾄｲｰｽﾄ赤	1.2
B・B・J	0.1
牛乳	61～
ユーロモルト	0.2
無塩バター	5
折込用バター	50

工程	
	本捏
ミキシング スパイラル	L4 H30秒 あらかじめ牛乳以外の材料を均一に混ぜ合わせておく。
捏上温度	25℃
フロアタイム	27℃ / 60% / 60分
分割	1700g　-4℃でｵｰﾊﾞｰﾅｲﾄ
折り込み	折込用バターを折込む(3つ折1回) 30分休ませる 2回目の折込み(3つ折1回) 60分休ませる 3回目の折込み(3つ折1回) 60分休ませる
成形	※1
ホイロ	26℃ / 75% / 90分
焼成 BONGARD	上火240℃ / 下火200℃ 15分～　焼成後、粉糖でﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝ

備考

※1
最終厚さ3mm、幅30cm～にのばして、ﾛｰﾙ状に巻く。1個70gに輪切りｶｯﾄする。
断面を上にして手で平たく押さえる。30分～休ませて最終厚さ3.5mm～にまるくのばす。
こしあん(ラム酒入り)45g～と栗の甘露煮1個を包み、ﾏﾄﾞﾚｰﾇ用ﾎｲﾙにのせて
直径10cmのIFﾄﾚｰ丸型に入れる。

Photo