


# 第1回saf製パンコンテスト作品

アイデア賞 : 徳澤 浩明氏

A作品 : プラリネ ノアゼット エグザゴン

配合		
材料	中種	本捏
	%	%
強力粉	30	70
<b>safインスタントイースト赤</b>	0.2	
牛乳	25	
塩		2
<b>safインスタントイースト金</b>		1
砂糖		15
全卵		20
卵黄		20
牛乳		10
バター		50
中種		全量

工程		
	中種	本捏
ミキシング	L2 M2	L2 M8 ↓バター L5 M2
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	29℃ - 30℃ / 75% / 60分 - 90分 フロアタイム後3℃ - 5℃で冷蔵一晩	60分 P 30分 冷蔵庫で冷やす
分割		
ベンチタイム		
成形		*1
ホイロ		30℃ / 75% / 70分 - 90分
焼成 BONGARD		ホイロ後マカロントッピングを絞りその上にアーモンドスライス、ヘーゼルナッツ、ビスターチを置く 上火210℃ / 下火200℃ 30分

備考	Photo								
<p><b>*1</b></p> <p>冷蔵後生地100%に対しプラリネ生地を60% ①のプラリネノワゼット生地を包み3つ折1回。生地を休ませりパースシートで最終3.5mmまでのばし、六角のぬき型で抜き、専用ケースに入れる 180g - 190g / ケース</p>									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>①プラリネノワゼット生地</th> <th>ハチミツバター</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>上記の本捏生地 100%</td> <td>ハチミツ 100%</td> </tr> <tr> <td>プラリネノワゼット 60%</td> <td>バター 100%</td> </tr> <tr> <td>マカロントッピング配合</td> <td>上白糖 40%</td> </tr> </tbody> </table>		①プラリネノワゼット生地	ハチミツバター	上記の本捏生地 100%	ハチミツ 100%	プラリネノワゼット 60%	バター 100%	マカロントッピング配合	上白糖 40%
①プラリネノワゼット生地		ハチミツバター							
上記の本捏生地 100%	ハチミツ 100%								
プラリネノワゼット 60%	バター 100%								
マカロントッピング配合	上白糖 40%								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>仕上げ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>焼き上がった時にすぐにハチミツバターを塗り、冷めたら粉糖をふるう。</td> </tr> </tbody> </table>	仕上げ	焼き上がった時にすぐにハチミツバターを塗り、冷めたら粉糖をふるう。							
仕上げ									
焼き上がった時にすぐにハチミツバターを塗り、冷めたら粉糖をふるう。									