

## 第2回saf製パンコンテスト作品

Lesaffre賞：橋本 高広氏

A作品：リフレイン マンゴー

配合				
材料	ポーリッシュ種		本捏	
	%	g	%	g
フランスパン専用粉	30			
safインスタントイースト金	0.3		1.5	
牛乳	30		7	
強力粉			70	
グラニュー糖			20	
塩			1.8	
アロムルヴァン			2	
イビスイエロー			0.2	
バター			40	
全卵			30	
折込用バター			50	
ドライマンゴー			20	

工程		
	ポーリッシュ種	本捏
ミキシング スパイラル	手捏ね	L3 オートリース*20分 L1M1 ↓グラニュー糖(少しずつ) M8 ↓塩、バター(少しずつ) M7
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	25℃/2時間 後 5℃冷蔵/15時間	25℃ 90分 パンチ後2℃冷蔵 120分
分割		折込み3折+2折(ドライマンゴーを入れる)+2折。10mm厚 幅20cm、65gの棒状にカット。
成形		ツイスト形(2本使用)
ホイロ		5℃ / 15時間 → 25℃ / 120分
焼成		クレームマカロンを塗りシュクルダマンドを散らし粉糖掛け 170℃ / 200℃ / 30分

### 備考

#### 【クレームマカロン】

卵白	100%
アーモンドプードル	60%
グラニュー糖	80%
溶かしバター	20%

#### 【シュクルダマンド】

アーモンドアッシュ
卵白
粉糖

