

第2回saf製パンコンテスト作品

日仏商事賞:大下 尚志氏

A作品 : KOUGLOF

配合		
材料	本捏	
	%	g
強力粉	30	
フランスパン専用粉	70	
塩	2	
グラニュー糖	7	
三温糖	7	
safインスタントイースト金	2	
イビスイエロー	0.2	
全卵	70	
生クリーム	10	
無塩バター	60	

工程	
	本捏
ミキシング	粉・砂糖・塩・イースト・イビスイエローを混ぜる。粉を混ぜたものに全卵と生クリームを全て入れる。 L3H3 ↓ポマード状のバター H3
捏上温度	20℃
フロアタイム	26℃ / 30分 パンチ → 5℃冷蔵 12～16時間
分割	140g 分割後冷蔵庫で30分休ませる
成形	アーモンドを入れたクグロフ型にドーナツ状に生地を入れる
ホイロ	28℃ / 90分
焼成	180℃ / 240℃ 25分 焼成後ヘーゼルナッツシロップ(※)につける

備考

Photo

※【ヘーゼルナッツシロップ】
水 1: 砂糖 1: ヘーゼルナッツリキュール 0.6

