

クール・オ・アナナマンゴー 二宮 茂彰氏

配合	仕上げ種		本捏	
	%	g	%	g
フランスパン専用粉	30	300		
強力粉			70	700
SAF セミドライイースト金			1.5	15
塩			1.8	18
砂糖			25	250
牛乳	18	180	10	100
卵黄			10	100
全卵			40	400
バター			40	400
ドライパン ※			30	300
ドライマンゴー ※			30	300
サフルヴァン	0.15	1.5		

工程		
ミキシング	L7分	1/2砂糖 ↓L6分H4分 1/2砂糖 ↓L2分H3分 バター ↓H2分 バター ↓H2分 フルーツ ↓L1分
捏ね上げ温度	25℃	25℃
発酵時間	27℃ 24h後 3℃ 15h	27℃ 90分 P 30分
分割		220g
ベンチタイム		30分
成形		丸め
ホイロ		30℃ 90分
焼成		マカロナーージュを絞り、アーモンド4ツ割をのせ粉糖をかける。170℃/180℃ 35分

Note	
準備	
【ドライマンゴー】※	
ドライマンゴー	1000g
マンゴーリキュール	200g
水	600g
鍋に全材料を入れ煮る	
【ドライパン】※	
ドライパン	1000g
白ワイン	750g
水	200g
鍋に全材料を入れ煮る	
【マカロナーージュ】	
卵白	200g
粉糖	200g
アーモンドプードル	250g

