

クロワッサン

近澤 修氏

配合	本捏	
	%	g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2.2	22
砂糖	12	120
SAF セミドライイースト金	1.6	
脱脂粉乳	3	30
無塩バター	10	100
全卵	6	60
アロムルヴァンリキッド	3	30
吸水(パンド カンパーニュ)※	▶ 78	780
ロールインバター	50	500

工程		
ミキシング		L 5分 H 2分
捏ね上げ温度		23℃
発酵時間		28℃ 90分
分割・成形		1.8kg玉にして冷凍(-7℃) 翌日生地1.8kgに対しロールインバター500gで折込。三つ折り3回、2回連続で折り込み冷凍(-7℃)にかける。 生地が締まった所で1回折り込み、最終3mmに伸ばす。 二等辺三角形にカット、量目60g(約34個取り)
ホイロ		28℃ 90分
焼成		260℃/240℃ 窯入れ後 230℃/230℃ 13~14分

Note		
【吸水】※		
パンド カンパーニュ	23%	パンドカンパーニュ(約230g)をスライスし水全量に漬けて1日冷蔵する。翌日フードプロセッサーにかけ、これを吸水として生地を仕込む。
水	55	

