

# ガレット キャラメル

日下部 嘉樹氏

材料名	配合		
	本捏 (%)	その他	
フランスパン専用粉	100	カスタードクリーム	
サフセミドライイーストゴールド	2.5	牛乳	1000
砂糖	13	卵黄	240
塩	1.8	グラニュー糖	200
脱脂粉乳	3	プードルアクレーム	70
無塩バター	8		
RS190	0.3	プラリネペースト	
パンミニッツ	2	アーモンド皮付き	500
ユーロモルト	0.5	フォンダン	136
全卵	8	水あめ	136
水	45	グラニュー糖	136
パートフェルメンテ	10	バニラペースト	2
折り込みバター	60		
		プラリネ	
		カスタードクリーム	100
		プラリネペースト	30
		ヘーゼルナッツペースト	20
		キャラメル	
		バター	60
		水あめ	25
		グラニュー糖	37.5
		グラニュー糖	37.5
		ペクチン	2.6

工程	
本捏工程	
ミキシング	L5
捏上温度	23℃
フロアタイム	28℃/75%/30分 冷蔵庫-5℃でオーバーナイト
折り込み	4つ折り2回
成形	①厚み2.5mm幅6cm 80gにカットする。 ②厚み6mm幅2cm 70gにカットする。 直径15cmのマンケ型に離型油を塗る。 ①の生地プラリネ8gを塗り、レーズン8gをのせる。 閉じ目を下にして「の」の字を作って、型中心に入れる。 ②の生地はひねって型の外側に入れる。
ホイロ	28℃/75%/80分
焼成	焼成上面にテンパンをのせて焼成する。 上火175℃/下火175℃/20分
仕上げ	マンケ型にキャラメルを入れ、キャラメル色がつくまで175℃で7分焼成し、焼成した本体を型に入れる。 冷めたら型から外し、作品の上面にプードルデコールキャラメルヘーゼルナッツで飾りつけをする。