

ホワイトキャニオン

石川 洋氏

材料名	配合		その他
	生地A 本捏 (%)	生地B 本捏 (%)	
フランスパン専用粉		100	
強力粉	100		
塩	1.3	1.5	
サフセミドライイーストゴールド	2	2	
パンミニッツ		2.5	
イビスイエロー	0.2		
イビスアジュール	2		
砂糖	20	8	
全卵	10	20	
卵黄	20		
濃縮乳	10		
マーガリン	25	8	グリーンレーズンとドライ柚子は、 マスカットリキュールに1晩漬けておく。
水	23	32	
ブラックココア		5	グレーズコーティング
グリーンレーズン	50		
ドライ柚子	8		ピスタチオ
折り込みバター		33(対生地)	

	工程	
	生地A	生地B
ミキシング	L4H6 ↓ L4H5 ↓ フルーツL3	L3H4
捏上温度	26°C	15°C
フロアタイム	0分	0分
分割	プレーン生地をフルーツを混ぜる前に取り出す。 プレーン生地を10gで分割する。 フルーツ生地を70gで分割する。	
冷却	-2°C/1h	-5°C/1h
折り込み		3つ折り3回
成形		生地の厚さ4mmにして幅30cmでカットする。 カットした生地を直径6cmの円柱状に巻く。
冷却		-15°C/1h
		冷却後、5mm厚さで25gに輪切りにする。 輪切りの生地Bとプレーン生地をくっつけ 一緒に麺棒で直径10cmの円状に伸ばす。
冷却		伸ばした生地で、フルーツ生地を包む。
ホイロ		-30°C/1h 冷却後、-15°Cで保管する。
焼成		32°C/75%/70分
		ホイロ後の生地に塗り卵をして焼成する。
仕上げ		180°C/170°C/15分
		焼成後、冷めたらグレーズコーティングを全体に付け 上にピスタチオを飾る。