

bénédiction ailes

株式会社ドンク 広島ジョアン店

佐藤 博紀 氏

～第10回saf製パンコンテスト ヴィエノワズリー部門賞～

配合			
材料名			(%)
フランスパン専用粉			70.0%
強力粉			30.0%
塩			2.0%
上白糖			12.0%
サフ セミドライイーストゴールド	LESAFFRE		1.1%
BBJ	LESAFFRE		0.1%
脱脂粉乳			3.0%
ユーロモルト(モルトエキス)	DIAMALTERIA	ITALIANA	0.6%
バター			3.0%
水			53.0%
シートバター			50.0%
着色料 (オレンジ)			0.3%
*仕上げ			(g)
シロップ			3g
ピスタチオ			0.5g
ホワイトチョコレート			3g
*シロップ			
上白糖			135.0%
水			100.0%
コアントロー	COINTREAU		18.0%
【オレンジダイヤモンド】			
無塩バター			100.0%
上白糖			100.0%
全卵			100.0%
アーモンドプードル			100.0%
コアントロー	COINTREAU		5.0%
薄力粉			10.0%
オレンジマーマレード			50g
オレンジカット			40g
【ショコラジェノワーズ】			
薄力粉			150.0%
全卵			90.0%
グラニュー糖			90.0%
ココア			30.0%
無塩バター			30.0%
ドロップショコラ			50.0%
【アンピバージュ】			
グランマルニエ			3g
工程			
ミキシング	L3分 AT20分 ↓塩、バター、イースト、BBJ、L14分	H2分	

