

FLEXI LEVAIN RECIPE



Croissant

クロワッサン

(フレキシ ルヴァン デュラム使用)

配合 本捏

仕込量 1kg

フランスパン専用粉	50.0%	500.0g
強力粉	50.0%	500.0g
セミドライイーストゴールド	1.6%	16.0g
塩	2.0%	20.0g
砂糖	10.0%	100.0g
ユーロモルト	0.5%	5.0g
脱脂粉乳	3.0%	30.0g
バター	8.0%	80.0g
水	49.0%	490.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	3.0%	30.0g
合計	177.1%	1771.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L6分H8分
捏上温度	22~24℃
発酵時間	30分
冷蔵	-5℃
折込	3つ折り×2回
冷蔵	-5℃ / 60分
折込	3つ折り×1回
冷蔵	-5℃ / 90分
最終厚	3mm
分割	47~50g
ホイロ	28℃ / 120分~
焼成	240℃ / 180℃ / 17分



FLEXI LEVAIN フレキシ ルヴァン

- 粉に混ぜるだけですぐに使える! 活性タイプの粉末ルヴァン。
- ルヴァン(種)を作る必要がありません。
- 手軽に使用でき、効率・クオリティの向上が可能。



タップ