

## FLEXI LEVAIN RECIPE



# Madeleine

## マドレーヌ (フレキシ ルヴァン デュラム使用)

### 配合 本捏

仕込量 0.5kg

フランスパン専用粉	100.0%	500.0g
ベーキングパウダー	3.6%	18.0g
溶かしバター	46.0%	230.0g
はちみつ	9.0%	45.0g
牛乳	71.0%	355.0g
<b>フレキシ ルヴァン デュラム</b>	2.0%	10.0g
全卵	54.5%	272.5g
砂糖	64.0%	320.0g
サラダ油	36.0%	180.0g
合計	386.1%	1930.5g

### 工程 本捏工程

- ① 粉、ベーキングパウダーを合わせる。
- ② 溶かしバター、ハチミツ、牛乳の半量を①に混ぜる。
- ③ 残りの材料も入れ、均一に混ぜる。
- ④ フレキシパン (FP1511 マドレーヌ) に生地を絞り、コンベクションオープン200℃ / 5分⇒170℃ / 5分〜焼成
- ⑤ 焼き上がり型から少しずらしておく。

LESAFFRE



## 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