



## 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ブン 200°C / 5分 ⇒ 170°C / 5分～焼成
- ⑤ 焼き上がり型から少しづらしておく。

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



サフ公式サイトもご覧ください [lesaffre.jp](http://lesaffre.jp)

Nichifutsu 日仏商事株式会社  
SHOJI CO., LTD  
[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)