

クロワッサン	B/%		B/%
イースト	1.4	赤サフ	1.4
糖質		きび糖※極少量ゆえ分量外扱い	0.28
水分	7.5	水道水（ぬるま湯）	7.5
油脂	25	グラスフェットバター	15
		ショートニング	10
塩分	1.2	ローズソルト	1.2
糖質	9.5	トレハロース	2
		オリゴ糖	2
		カラントシュガー	2
		国産はちみつ	2
		きび糖	1.5
粉類	100	キタノカオリ	80
		ドルチェ（北海道産薄力粉）	20
水分	42.5	水道水（冷水）	42.5
		ポッカレモン（50ml毎に1滴）	
生地合計	187.1%	→歩留まり約98%→	183%
折り込み油脂	50	グラスフェットバター	50
合計	237.1%	→歩留まり約95%→	225%

☆イースト起こし	累計時間（約）→	8"+7"=15"
☆クリーミング		25"(+10")
☆ミキシング L3H7		35"(+10")
☆フロアタイム 30"		65"=1'5"(+30")
☆冷却1→冷凍庫1'+冷蔵庫1'~		185"=3'5"(+2')
☆折り込み作業 3つ折り×2回		205"=3'25"(+20")
☆冷却2→冷凍庫1'+冷蔵庫でオーバーナイト		当日は作業終了
☆折り込み作業 3つ折り×1回+3倍延ばし		10"
☆冷却3→冷凍庫45"+冷蔵庫1'☆成形15"		130"=2'10"(+2')
☆ホイロ 30℃：80"~100"		230"=3'50"(+100")
※レンジ予熱時間：210℃設定15"		245"=4'5"(+15")
☆焼成 190℃：20"		265"=4'25"(+20")
		計 4時間 25分