

練りこみパイ生地

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	50
		ドルチェ（北海道産薄力粉）	50
塩分	2	ローズソルト	2
糖質	6	赤サフ	6
油脂	83	グラスフェットバター	83
水分	40	水道水（冷水）	40
合計	231.0%	→歩留まり約95%→	220%

☆ミキシング(手練り)

☆冷却 ※冷蔵保管

☆生地延ばし+生地カット

☆生地休め ※冷凍or冷蔵保管

☆成形

※レンジ予熱時間：200℃設定10"

☆焼成 170℃：35"

累計時間（約）

10"

オーバーナイト

10"

40"(+30")

55"(+15")

65"(+10")

100"=1'40"(+35")

計 1時間 40分