

デニッシュ

	B/%		B/%
イースト	1.5	赤サフ	1.5
糖質		きび糖※極少量ゆえ分量外扱い	0.3
水分	8	水道水（ぬるま湯）	8
粉類	100	春よ恋	100
糖質	10		10
塩分	1	ローズソルト	1
卵	4	卵黄	4
水分	45	水道水（冷水）	25
		生乳	20
		ポッカレモン	2滴
油脂	6	グラスフェットバター	6
生地合計	175.5%	→歩留まり約98%→	172%
折り込み油脂	50	グラスフェットバター	50
合計	225.5%	→歩留まり約95%→	214%

	累計時間（約） ↓
☆イースト起こし	8"+7"=15"
☆ミキシング L3H7	25"(+10")
☆フロアタイム 30"	55"(+30")
☆冷却1→冷凍庫 1'+冷蔵庫 1'~	175"=2'55"(+2')
☆折り込み作業 3つ折り×2回	195"=3'15"(+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°C : 80"	210"=3'30"(+80")
※レンジ予熱時間：180°C設定10"	220"=3'40"(+10")
☆焼成 180°C : 20"~25"	245"=4'5"(+25")
	計 4時間 5分