

クロワッサン食パン

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	100
糖類 (粉系)	2	カラントシュガー	2
塩分	1.5	ローズソルト	1.5
イースト	1.5	赤サフ	1.5
水分	55	水道水 (冷水)	55
		ポッカレモン	4滴
糖類 (液系)	12	コンデンスミルク	10
		オリゴ糖	2
乳製品	10	フレッシュクリーム35%	10
練りこみ油脂	5	グラスフェットバター	5
折り込み油脂	25	グラスフェットバター	25
合計	212%	→歩留まり約98%→	207%

	累計時間 (約)
☆ミキシング L3H20	25"
☆フロアタイム 30"	55" (+30")
☆冷却1→冷凍庫 1' + 冷蔵庫 1'~	2'55" (+2')
☆折り込み作業 3つ折り×2回	3'05" (+10")
☆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→冷蔵庫 1'~☆成形15"	85" (+75")
30°C : 3'	4'25" (+3')
※レンジ予熱時間 : 180°C設定10"	4'35" (+10")
☆焼成 180°C : 13"+13"=26"	5'5" (+30")
	計 5時間 5分