# クリームデニッシュ

バターの旨味、小麦粉の香ばしさが際立つデニッシュです。軽い口当たりと口溶けの良さが魅力的で、カスタードを引き立てるデニッシュの香りがお楽しみいただけます。

【ソボロ】
薄力粉１００％　砂糖４０％　全卵６％
ＣＢフランス３５％

## 配合

| | |
|---|---|
| 強力粉：ミリオン | ８０％ |
| 薄力粉：バイオレット | ２０ |
| ＬＴ-３ | ５ |
| ドージャスト | ０．３ |
| 砂　糖 | １５ |
| ＣＢフランス | １０ |
| 食　塩 | １．５ |
| 脱脂粉乳 | ３ |
| 全　卵 | １０ |
| ★クレム・ドゥ・ルヴァン | １０ |
| 水 | ４１ |
| ＜対生地＞ | |
| ロールイン油脂 | ２５ |

## 工程

油脂
ミキシング　↓Ｌ３Ｍ６Ｈ１ 分
捏 上 温 度　２５　℃
フロア時間　３０　分
大　分　割　２　ｋｇ
リタード条件　０℃／１５～２０時間
ロールイン　ロールイン油脂　５００ｇ
３つ折り３回
厚さ　2mm
分 割 重 量　７０ｇ（12×16ｃｍ）
フィリング　高級カスター200　４５ｇ
ホイロ条件　６０分／３２℃・８０％ＲＨ
トッピング　ソボロ　１０ｇ
焼 成 条 件　１２分／２００℃

緑字は弊社製品です

## レシピ中の弊社製品のご案内

| 製品名 | 特徴 |
|---|---|
| クレム・ドゥ・ルヴァン（本格パン種） | 本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含み、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させた液状のパン種です。 |
| ＬＴ－３（パン酵母） | 冷凍冷蔵生地用パン酵母。低温域で発酵が休止するため、パン品質が安定します。 |
| ドージャスト（パン品質改良剤） | フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。 |
| ＣＢフランス（発酵ﾊﾞﾀｰ使用・調製食用脂） | フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。 |
| 高級カスター２００（フラワーペースト） | 水を使用せず牛乳で仕込んだクリームはコクのある美味しさです。卵と牛乳の高級感ある香りを大切にした、なめらかな口当たりのクリームです。 |

オリエンタル酵母工業株式会社
食品事業本部　東京都板橋区小豆沢３－６－１０
ＴＥＬ：０３（３９６８）１１１６　ＦＡＸ：０３（３９６８）８９２９
http://www.oyc.co.jp