

Croissant

ルヴァンの効果でバター旨味、小麦粉の香ばしさが際立つクロワッサンです。軽い口当たりと、ハラハラとはがれる層は本場クロワッサンを思い出します。



配合

フランスパン用粉：リスドオル	100%
LT3イースト	4
ドージャスト	0.3
砂糖	10
CBフランス	7.5
食塩	2
脱脂粉乳	3
クレム・ドゥ・ルヴァン	10
水	40
対生地	
ロールイン油脂	25

工程

ミキシング	L 2 M 2 分
捏上温度	24
フロア時間	60 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	3 mm
分割重量	60 g (12×19×19cm)
成型	クロワッサン
ホイロ時間	60 分
ホイロ条件	32 / 70%RH
焼成時間	15 分
焼成温度	Ⓔ200 / Ⓕ170

レシピ中の弊社製品のご案内

緑字は弊社製品です

製品名	特徴
LT3 (イースト)	冷凍冷蔵生地用イースト。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)	生地ダメージの緩和・パン品質の向上・生地伸展性の良化が図れます。
CBフランス (発酵バター使用・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。