

ショコラフレーキー

チョコレートクリームとチョコチップを折り込んだスティック状のフレーキーです。「泡雪」を加えた生地でクリームを折り込めば、口溶けが良く程よい軽さに焼き上がります。親しみやすいおいしさです。



配合

強力粉：ミリオン	80 %
フランスパン用粉：リスドォル	20
LT-3	6
ドージャスト	0.3
砂糖	20
CBフランス	15
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	15
泡雪	5
水	35
〈対生地〉	
フラペシート「チョコ」	30
チョコチップ	7.5

工程

	油脂
ミキシング	L 3M3 ↓ M3H2 分
捏上温度	25 °C
フロア時間	30 分
大分割	2 kg
リタード条件	0°C / 15~20時間
ロールイン	フラペシート「チョコ」 600g
	①4つ折り1回（厚さ4.5mm）
	②チョコチップを150gばら撒く
	③2つ折り1回（厚さ8mm）
	④3つ折り1回（厚さ3cm）
分割重量	35g (2.5×3cm) × 4ヶ
成型	IFトレ角型(6.5×18.5cm)使用
ホイロ時間	60分
ホイロ条件	35°C / 85%RH
トッピング	スライスアーモンド 適宜
焼成条件	15分 / 200 °C

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
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上する滅菌タイプの発酵風味液です。
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幅広い製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
CBフランス (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。
フラペシートチョコ (フラワーペースト)	ガーナ産のカカオを使い、味・香りに深みを持たせたチョコレート味のシート状フラワーペーストです。