

黒蜜クロワッサン



【材料名】		【製法】	
(生地)		(生地)	
フランス粉	100 %	ミキシング	L6"M1"
砂糖	10 %	捏上温度	26℃
塩	2 %	フロアタイム	60分
セミドライイースト ゴールド	1.6 %	分割	1700 g
バター	5 %	ベンチタイム	
水	47 %	ホイロ	28℃ 70%
折込用シートマーガリン(生地1玉あたり)	500 g	成形	三つ折り 三回
		焼成温度	210℃
		焼成時間	16分
(フィリング)		生地焼成後きな粉をふりかける。 背割りし、フィリングをサンドする。	
CS 黒蜜ゼリーフィリング	20 g		
(トッピング)			
きな粉	適量		

タカ食品

CS 黒蜜ゼリーフィリング 1Kg×6 (クリアゼリーフィリング)	

この処方では当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

[レシピ一覧へ](#)

文書番号:Ka101019