# ぶどうデニッシュ

| 配　合 | | | | 工 程 条 件 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 材　料 | % | 使用量 | 備考 | | |
| フランス粉 | 100 | | | ミキシング | L6″M1″ |
| 砂糖 | 10 | | | 捏上温度 | 26℃ |
| 塩 | 2 | | | フロアータイム | 60分 |
| セミドライイースト ゴールド | 1.8 | | | 分割 | 1700g |
| バター | 5 | | | ベンチタイム | |
| 水 | 45 | | | ホイロ | 28℃　70% |
| | | | | 成形 | 三つ折り　3回(※) |
| 折り込み用シートマーガリン | 生地1玉あたり | 500g | | 焼成温度 | 210℃ |
| | | | | 焼成時間 | 16分 |
| 【フィリング】 | 1玉(1700g)当たり | | | | |
| フォルテぶどう N | | 700g | タカ食品 | | |
| レーズン | | 500g | | | |
| 【トッピング】 | | | | | |
| 粉糖 | | 適量 | | | |

**(備考)**

(※)

三つ折り3回目にジャムをシート状に伸ばし
レーズンをちらす。生地に巻き込み
90gにカットし、カップに入れ焼成する。

焼成前に粉糖をふりかける。

【タカ食品】

**商品名:**　フォルテぶどう N

荷姿:　1kg×6袋入り

特徴:　チリ産クリムゾンシードレス種のぶどう原料を使用した、耐熱性ジャムです。

**サクッとしたデニッシュに**
**レーズンとぶどうのハーモニー**

デニッシュ生地にレーズンとフォルテぶどうを巻き込みました。
サクッとしたデニッシュ生地を噛むほどに、ぶどうの香りが
口に広がり、まるでワインのような少し大人な
デニッシュです。