

クリスマス チョコレートブレッド & リース

冷蔵ストレート法



クリスマスを豪華に彩る贅沢で幸せな仕上がりのチョコレートブレッドです。
コントレイルの特長である軽い仕上がりがチョコレートのねっかり感を押さえてくれます。

冷蔵ストレート法		
原 材 料 名	配 合 %	5Kg
◎コントレイル	100	5000
サフインスタントドライイースト金	1.7	85
グラニュー糖	23	1150
食 塩	1.2	60
全 卵	15	750
卵 黄	7	350
生 ク リ 一 ム	8	400
マルシェブルターニュ20	25	1250
クーベルチュールチョコ(フレーク)	6	300
ココアパウダー	5	250
アーモンドプードル	5	250
水	40	2000
ラミーフルーツ	25	1250

工 程 条 件	
混 捺 時 間	
L3M4↓油脂・チョコL2M4↓フルーツL2	
捏ね上 げ 温 度	25°C
発 酵 時 間	室温30分で冷蔵(5°C) オーバーナイト
分 割	230g
ベ ン チ タ イ ム	30~40分
成 型 方 法	下記記載
ホイロ 時 間	70~80分
ホイロ 温 度 / 湿 度	33°C/75%
焼 成 温 度	180°C/180°C
焼 成 時 間	30分

◎5号デコ型:230g 丸伸ばし後チョコフレークをちらしダマンドを40~50g絞ってアーモンドスライスをちらして焼成

◎リース:80g 棒状成形 烧成後ホワイトチョコかけ

◎ツリー:50g×2 棒状にしてから編み、焼成後2分割してチョコかけ

◎編みパン用生地:50g

<ココアダマンド生地>

マルシェブルターニュ20	500g
上 白 糖	400g
全 卵	350g
アーモンドプードル	300g
ち ょ う (薄 力 粉)	150g
ココアパウダー	50g

<アイシング>

粉 糖	100g
水	少量
ブランデー	少量