

# Fallue

## ファリュール

配 合		Pate Final	3 k g
		%	g
フランスパン専用粉	}	100	3000
		18	540
バター	}	2	60
saf セミドライ金		10	300
牛乳	}	2	60
塩		18	540
砂糖	}	35	1050
生クリーム		1	30
カルヴァドス	}	8	240
卵黄		12	360
卵白	④泡立てしておく		

  

工 程		
ミキシング		L5分
捏上温度		25℃
発酵時間		28℃ 90分
分割重量		350 g
ベンチタイム		10分
成形		ブロー
ホイロ		30℃ 75% 90分
焼成		205/175℃ 25分

  

備 考	
-----	--

①～④を全て混ぜ合わせ、あまり生地を繋げない事がポイントです。