

# BABKA DE PÂQUES

バブカ・ド・パック

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
強力粉	100%	2000g	100%	2000g
全卵	60%	1200g	60%	1200g
牛乳	10%	200g	10%	200g
LESAFFRE  セミドライイーストゴールド 	2%	40g	2%	40g
塩	1.5%	30g	1.5%	30g
砂糖	12%	240g	12.0%	240g
バター	50%	1000g	50%	1000g
計		4710g		4710g

工程	本捏工程	
 ミキシング SP15L	L5H4 ↓ L3H2	
捏上温度	25°C	
発酵時間	60分パンチ60分	
分割	350g	
ベンチタイム	10分	
成形		
ホイロ	30°C / 60分	
 焼成	上火 200°C 下火 190°C 18~20分	

MEMO

◎ガルニ	
・ドロップショコラ 	200g
・砂糖	200g
・ココアパウダー	40g
・シナモンパウダー	40g
◎クランブル	
・小麦粉	100g
・バター	50g
・砂糖	50g

