

# Koulitch

クーリッチ(クレーチ)

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	100%	2000g	100%	2000g
牛乳	50%	1000g	50%	1000g
全卵	10%	200g	10%	200g
塩	1.5%	30g	1.5%	30g
LESAFFRE セミドライイーストゴールド <small>SDF</small>	1.5%	30g	2%	30g
砂糖	30%	600g	30.0%	600g
バター	25%	500g	25%	500g
バニラ	1.00%	20g	1%	20g
サフラン	0.05%	1g	0.1%	1g
カルダモン	0.15%	3g	0%	3g
レーズン	15%	300g	15%	300g
SABATON オレンジピール	15%	300g	15%	300g
計		4984g		4984g

工程	本捏工程	
WP Kemper ミキシング SP15L	L3H8 ↓ L2H2	
捏上温度	26℃	
発酵時間	120分	
分割	型に合わせて	
ベンチタイム	10分	
成形	丸めて型に入れる	
ホイロ	32℃	120分
BONGARD 焼成	上火 200℃ 下火 190℃ 30分	

MEMO

