

# マロンシュトレン

種配合	- 強力粉	50 %
	- セミドライイーストゴールド	2
	- 牛乳	30

本捏配合	- 強力粉	50
	- 砂糖	6
	- 塩	1.8
	- バター	40
	- 全卵	10
	- 卵黄	5
	- パートダイヤモンド	15
	- スリバード (アーモンド)	15
	- マウントゲイ ラム 55°	4
	- オレンジピール	10
	- ハチミツ (シャテニエ)	2



※中のフィリング・・・・・・・・マロンペースト

種工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L 5分
	- 捏上温度	- 20℃
	- 発酵時間	- 60分

本捏工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L 4↓粉・バターL 5分↓フルーツL 1
	- 捏上温度	- 18~20℃
	- 発酵時間	- 20分パンチ 20分
	- 分割	- 500g
	- ホイロ	- 20分 (室温)
	- 焼成(BONGARD SOREO)	- 220℃ 35分