

Gaufres de Bruxelles

ブリュッセル ワッフル

配	合	%				
薄	力	粉	100			
牛		乳	200			
砂		糖	40			
	塩		4			
セミドライイースト	ゴールド	LESAFFRE 	1.2			
バ	タ	ー	80			
全		卵	200			
バ	ニ	ラ	オ	イ	ル	0.4

工 程

- ① バター以外の全ての材料を混ぜ合わせる。
- ② 卵白を泡立てる。
- ③ ①に溶かしたバターを加える。
- ④ ②を加える。

発 酵 時 間

30分

焼 成 (ワッフルマシン)

 Krampouz

200°C / 4分

備 考

