




# Gaufres de Liège

## リエージュワッフル

配	合	%
フランスパン専用粉		100
牛乳		34
砂糖		8.5
	塩	1.5
セミドライイーストゴールド	LESAFFRE 	3.0
IBISイロー	LESAFFRE 	0.2
バター		30
全卵		20
パールシュガー (5mm)	 CristalCo	35

工	程	本捏ね①	本捏ね②
ミキシング		L4分H2分	↓L2分H3分 ↓パールシュガー ↓L1分
捏上	温度	25°C	
発酵	時間	28°C / 60分	15分 →冷蔵
分	割		55g
焼成 (ワッフルマシン)		 Krampouz	200°C 2分

### 備考

