

# クロワッサン フルネテロワール

配 合	%	g
フランスパン専用粉	90	
フルネテロワール <small>LESAFFRE</small>	10	
safインスタントイースト赤 <small>LESAFFRE</small>	1.5	
イビスアジュール <small>LESAFFRE</small>	0.4	
ユーロモルト <small>D</small>	0.5	
塩	2	
砂 糖	8	
バ タ ー	5	
水	52	
折 込 油 脂	50	

工 程		
ミ キ シ ン グ		L5分
捏 上 温 度		20℃
冷 蔵		0℃ 15H
折 込		3つ折 3回
分 割 重 量		50g
ホ イ 口		90分/28℃
焼 成	BONGARD OMEGA	245/180℃ 15分

## 備 考

