



クロカン・オ・プラリーヌ・ローズ



配合		24個分	
※以下赤字で記載している箇所は弊社取り扱い商品			
生地/材料		%	g
クロワッサン・デニッシュ生地		50	500
カゾナード(グラニュー糖でも可)		12.5	125
くるみ(カット)		12.5	125
プラリーヌロゼ コンカッセ		12.5	125

工程	
①	クロワッサンまたはデニッシュの生地を、3mm厚に伸ばし、10mmの正方形にカットする。
②	カットした生地に、くるみ、カゾナード、プラリーヌロゼ コンカッセを混ぜ合わせ、フレキシバン(1532)に35gずつ入れる。
③	28℃で60分、発酵をとる。
④	コンパクションオープン(EUROFOURS)で140℃、40~50分。
⑤	焼成後、冷えてから取り出す。

備考
 ※クロワッサンやデニッシュの成形時に残った生地を活用したアイテムとしてもおススメです。