

# チョコレート バブカ



配合		仕込み量 (2kg)	
※以下赤字で記載している箇所は弊社取り扱い商品			
		%	g
<b>本捏</b>			
	強力粉	100	2000
	セミドライイースト ゴールド	1.6	32
	イビスイエロー	0.2	4
	塩	1.5	30
	砂糖	15	300
	バター	50	1000
	全卵	60	1200
	牛乳	10	200
	水	10	200
<b>その他の材料</b>			
	パータグラッセ フリュン		60
	ドロップショコラ		30
<b>シュトロイゼル</b>			
	小麦粉		50
	バター		50
	カソナード		50
	アーモンドプードル		50

バターとカソナードを合わせ、アーモンドプードルを振るった小麦粉をその後軽く合わせる。  
160℃のコンベクションで18分〜焼成する。

工程	
ミキシング	L5H4 ↓ L4H1
捏上温度	24℃
発酵時間	60分後3℃の冷蔵庫に冷蔵
分割重量	220g
ベンチタイム	25分
ホイロ	30℃/90分
成形	生地を長方形に伸ばし、クリームを塗る。 巻いた後、真ん中をカットして2本で編む ホイロ後、卵を塗りシュトロイゼルを散らして焼成する。
焼成	上火200℃ 下火210℃ 25分

## 備考