

プラリネロゼ 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
本捏			
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
その他の材料			
プラリネロゼ コンカッセ			80

工程	
ミキシング	L 5H4 ↓ L 4H1
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、「プラリネロゼ コンカッセ」をまんべんなく散りばめる。
	生地を巻き、2つ織りに編む。ホイロ後、卵を塗り焼成する。
焼成	上火200℃ 下火210℃ 25分

備考