マロン 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	LESAFFRE	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			
マロンクリーム	SABATON		80
シュトロイゼル			
小麦粉			50
バター			50
カソナード	SAINT LOUIS		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

日仏商事株式会社 nichifutsu SHOJI CO., LTD.