



パヴェ カフェオレ

カフェエキストラ使用

仕込量 1kg

配合
強力粉
フランスパン専用粉
塩
砂糖
セミドライイーストゴールド
パンミニッツ
イピスアジュール
卵
バター
コンデンスミルク
牛乳
計

本捏	
%	g
50.0	500.0
50.0	500.0
2.0	20.0
15.0	150.0
2.0	20.0
0.3	3.0
0.5	5.0
5.0	50.0
25.0	250.0
10.0	100.0
48.0	480.0
207.8	2,078.0

工程
ミキシング
捏上温度
発酵時間
成形
冷蔵
成形
冷凍
保管
解凍
ホイロ
仕上げ
焼成

本捏工程
L3分H8分↓H8分
26℃
0℃/30分
3つ折り
0℃/30分～
厚さ1.5cm・5cm×5cm正方形でカット
-30℃4m/秒で30分
ビニール袋に入れて-20℃保管
0℃/15h～
28℃/60分～
発酵をとった生地のカフェダマンドを10g絞り、 厚さ3mm・6cm×6cm正方形でカットしたパートシュクレカフェをのせる
上火240℃/下火180℃/13分～

○パートシュクレカフェ

・薄力粉	200g
・バター	80g
・砂糖	120g
・全卵	20g
・ベーキングパウダー	2g
・カフェエキストラ	40g