

3. 全粒粉のクロワッサン（冷蔵法・スポット折り込み式）



■家庭で作りたい要望NO1、しかし最もつくりにくいパンNO1でもあるクロワッサンをそれなりに作る方法をご紹介します。実は全粒粉は油脂と合わせる事により真価を発揮する小麦粉です。国内産麦の欧風パン用粉【サヴェール】と粗い目に挽いた風味の強い全粒粉【風車】の相性の良さをお楽しみください。人気のアーモンドクロワッサンにも仕上げます。

〈配合〉 2K g 仕込

| | | |
|---|-----|--------|
| サヴェール（小麦粉・柄木田製粉） | 80% | 1,600g |
| 風車（全粒粉・柄木田製粉） | 20% | 400g |
| マウパン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉） | 2% | 40g |
| ゲランドの塩（鳥越製粉） | 2% | 40g |
| 釜焚 島砂糖（薩南製糖） | 8% | 160g |
| クレール（コンパウンドマーガリン・ADEKA） | 15% | 300g |
| 脱脂粉乳 | 1% | 20g |
| 水 | 50% | 1,000g |
| マルシェ [®] ルターニュ 20（コンパウンドマーガリン・ADEKA）角切 | 40% | 800g |

〈工程〉

〈ミキシング〉（オールイン）L-4

捏上温度 24℃

〈フロアタイム〉

30分後 大分割 360g

〈冷却〉

冷蔵庫（-5℃） 12時間程度

〈折り込み〉 スポット式

生地360gに角切りにした油脂 90g

〈分割〉 50g

〈ホイロ〉

30℃ 75% 60～70分

〈焼成〉

上230℃ 下200℃ 10～12分

★アーモンドクロワッサン

- ・焼き上がったクロワッサンを上下に1/2にカット。
- ・ダイヤモンド生地を絞り、蓋をします。
- ・蓋をしたクロワッサンの上からもダイヤモンド生地を絞り、スライスアーモンドをあしらいます。
- ・180℃のオーブンで約12分焼成する。
- ・焼き上げ後、粉糖で仕上げる。



〈ダイヤモンド生地 配合〉

| | |
|----------------------------------|------|
| マルシェブルターニュ20 (コンパウンドマーガリン・ADEKA) | 250g |
| 上白糖 | 200g |
| 全卵 | 175g |
| ちょう (薄力粉・柄木田製粉) | 40g |
| アーモンドプードル | 40g |