



キャラメルクロッカン

キャラメル風味のクロッカンです。
デニッシュの残り生地で手軽に出来ます。

【 配合 】

クロワッサン残り生地	100%
くるみ	7%
アイゼラカラマンデル (TU-D-07)	20%

【 製法 】

成	型	:	丸型トレーに8mm角にカットした生地を55gずつ詰める。	
ホ	イ	口	:	28~30℃, 75%, 約60分
焼		成	:	180/180℃ 25分
仕	上	げ	:	焼成後、粗熱を取り、丸型トレーから外す。