

クリスマス チョコレートブレッド & リース

冷蔵ストレート法



クリスマスに豪華に彩る贅沢で幸せな仕上がりのチョコレートブレッドです。
コントレイルの特長である軽い仕上がりがチョコレートのねっとり感を押しさえてくれます。

冷蔵ストレート法		
原材料名	配合%	5Kg
◎ コントレイル	100	5000
サフ インスタントドライイースト金	1.7	85
グラニュー糖	23	1150
食塩	1.2	60
全卵	15	750
卵黄	7	350
生クリーム	8	400
マルシェブルターニュ20	25	1250
クーベルチュールチョコ(フレーク)	6	300
ココアパウダー	5	250
アーモンドプードル	5	250
水	40	2000
ラミーフルーツ	25	1250

工程条件	
混捏時間	
捏ね上げ温度	25℃
発酵時間	室温30分で冷蔵(5℃) オーバーナイト
分割	230g
ベンチタイム	30~40分
成型方法	下記記載
ホイロ時間	70~80分
ホイロ温度/湿度	33℃/75%
焼成温度	180℃/180℃
焼成時間	30分

◎5号デコ型: 230g 丸伸ばし後チョコフレークをちらしダイヤモンドを40~50g絞ってアーモンドスライスをちらして焼成

◎リース: 80g 棒状成形 焼成後ホワイトチョコがけ

◎ツリー: 50g×2 棒状にしてから編み、焼成後2分割してチョコがけ

◎編みパン用生地: 50g

<ココアダイヤモンド生地>

マルシェブルターニュ20	500g
上白糖	400g
全卵	350g
アーモンドプードル	300g
ちょう(薄力粉)	150g
ココアパウダー	50g

<アイシング>

粉糖	100g
水	少量
ブランデー	少量