

トロペジェンヌ

ボワロン 冷凍セミコンフィ シトロン、冷凍セミコンフィ オレンジ使用

種 配 合	- 強力粉	25 %
	- セミドライゴールド	0.2
	- 牛乳	20
本捏配合	- 強力粉	55
	- フランスパン専用粉	20
	- 塩	2
	- グラニュー糖	15
	- セミドライゴールド	1.4
	- ハチミツ	5
	- 全卵	30
	- 卵黄	15
	- バター	50
	- 牛乳	10 (本捏ね 5%スタート)



種 工 程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- 手捏ね
	- 捏上温度	- 24℃
	- 発酵時間	- 2H30分後冷蔵 16H
本捏工程	- ミキシング(Kemper SPIRAL)	- L3分(オートリーズ 15分) L4分↓H3分 L1分
	- 捏上温度	- 24℃
	- 発酵時間	- 60分冷蔵後冷蔵
	- 分割	- 30g
	- ホイロ	- 28℃/60分
	- 焼成(BONGARD)	- 上火 230℃/下火 190℃ 12分

メモ

【作り方】

※あられ糖や上掛けを絞り焼成。

※焼成後、フィリング①or②を絞り、①はセミコンフィシトロンを、
②はセミコンフィオレンジを数粒入れる。

- フィリング①：カスタードクリーム 300g・クリームチーズ 100g・牛乳 15g
- フィリング②：カスタードクリーム 300g・コアントロー54° 2g
- カスタードクリーム：クレームヴィエノワーズ 400g・牛乳 1000g
- 上掛けクリーム：グラニュー糖 100g・アーモンドパウダー82g・卵白 75g

