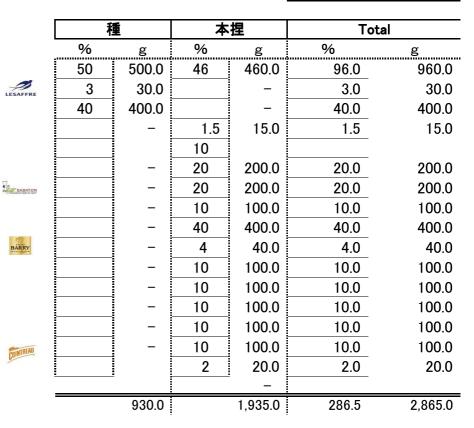
ショコラ・シュトレン

仕込量 1Kg

配合
強力粉
サフセミドライイーストゴールド
牛乳
塩
砂糖
バター
オレンジラメル
パートダマンド
パータグラッセ ブリュン
プランアローム
ドロップショコラ
クルミ
アーモンドホール
皮無しヘーゼルナッツ
グリオッティーヌ・オ・コアントロー
コアントロー54°
計

BARRY



	_
エ 程	
ミキシング	Kemper15L
捏 上 温 度	_
発酵 時間	_
分割	_
ベンチタイム	_
成形	_
	_
ホイロ	_
焼成	_ コンベクション

種工程	本 捏 工 程
L5分	L6分↓フルーツL1分
27°C	25°C
30分	30分
イーストは牛乳の一部で	70g
溶かして使用。牛乳の温度は30℃	0分
	丸めたダマンドフィリング15gを包み
	プレキシパン1340 に入れる。
	28℃∕30分
フレキシパンの上にテンパンをのせる。	160℃/25分

メモ

ダマンドフィリング

パートダマンド パータグラッセ ブリュン コアントロー54°

- 卓上ミキサーで (%)
- 溶かしたチョコと 100
- 共にあわせる。 24
- 4
- * 焼成後、型から出し直ぐにグラニュー糖を塗す。
- *上面だけ、プランアロームを掛ける。飾りをつける。



