

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
オレングラメル
パートダイヤモンド
パートグラッセ 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°

種		本捏		Total	
%	g	%	g	%	g
50	500.0	46	460.0	96.0	960.0
3	30.0	-	-	3.0	30.0
40	400.0	-	-	40.0	400.0
		1.5	15.0	1.5	15.0
		10			
		20	200.0	20.0	200.0
		20	200.0	20.0	200.0
		10	100.0	10.0	100.0
		40	400.0	40.0	400.0
		4	40.0	4.0	40.0
		10	100.0	10.0	100.0
		10	100.0	10.0	100.0
		10	100.0	10.0	100.0
		10	100.0	10.0	100.0
		10	100.0	10.0	100.0
		2	20.0	2.0	20.0
		-	-		
計		930.0	1,935.0	286.5	2,865.0



工 程
ミキシング
捏上温度
発酵時間
分 割
ベンチタイム
成形
ホイロ
焼 成

種 工 程	本 捏 工 程
L5分	L6分↓フルーツL1分
27℃	25℃
30分	30分
イーストは牛乳の一部で溶かして使用。牛乳の温度は30℃	70g
	0分
	丸めたダイヤモンドフィリング15gを包み フレキシパン1340に入れる。
	28℃/30分
コンベクション	160℃/25分

メ モ

ダイヤモンドフィリング	(%)	卓上ミキサーで
パートダイヤモンド	100	溶かしたチョコと
パートグラッセ ブリュン	24	共にあわせる。
コアントロー54°	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。

