

クグロフ・カネル

仕込量 1Kg

配 合	本 捏	
	%	g
フランス専用粉	100	1000.0
砂糖	14	140.0
塩	1.5	15.0
サフセミドライイーストゴールド	1.6	16.0
イビスイエロー	0.2	2.0
バター	45	450.0
卵	40	400.0
牛乳	30	300.0
アーモンドプードル	10	100.0
シナモン	3	30.0
レーズン	30	300.0
クルミ	20	200.0
オレンジラメル	15	150.0
計		3,103.0

LESAFFRE

SABATON

工 程		
ミキシング	KEMPER Eco30	L6H3 ↓ バター L3H2 ↓ ① L30秒H30秒
捏上温度		23~24℃
発酵時間		27℃/90分
分割		430g(クグロフ型大)・250g(クグロフ型中)
ベンチタイム		20分
成形		穴をあけてクグロフ型に
ホイロ		27℃/60分
焼成	BONGARD	上火180/下火200 25分
		焼成後、コアントローシロップにくぐらせる。

メモ

※①…細かくキューブ状に刻んだオレンジラメルとレーズンをコアントロー54°で漬けたもの。

ロースト後、水にくぐらせ刻んだクルミ。

コアントローシロップ (水 1000g/砂糖 800g/コアントロー54° 150g)



仕上げ

熱がとれてからパータグラッセイヴォワール(上掛け用ホワイトチョコ)を上掛けし

ロースト済みのアーモンド・クルミ・オレンジラメル・レーズンをのせ

シナモンをふりかける。

仕上げ(1個分)

パータグラッセイヴォワール(クグロフが半分つかる程度)



アーモンド 2個/クルミ 2個/オレンジラメル 2本/レーズン 5個

