

クロワッサン 2020/5

配合	%	
フランスパン粉	70	
最強力粉	30	
砂糖	12	
塩	2	
生イースト	3.5	サフ金 1.2
脱脂粉乳	3	
バター	5	
全卵	10	
水	20	
ミルク	20	

ロールインバター ----- 50

工程	
ミキシング	L3 M12
捏ね上げ温度	25℃
発酵	10 分
分割重量	
ベンチタイム	0℃
成形	
ホイロ	
オーブン	