

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., l t d

クロワッサン

[標準配合]

原料名	%
道産小麦粉 TYPE55	80
美粉彩 春よ恋	20
砂糖	8.0
バター	5.0
脱脂粉乳	3.0
塩	2.0
生イースト	3.5
モルトシロップ	0.5
水	~48~
バター (折り込み用)	50



[標準工程] (縦型ミキサー.フック使用)

1. ミキシング 低速 5 分
2. 目標生地温度 24℃
3. 発酵条件 (時間) 28℃/75% (30 分)
4. 大分割 約 870g (小麦粉 1kg 仕込みの場合)
5. 冷凍 -25℃で 1 時間程度 (凍らない程度)
6. 折り込み 3 つ折り 3 回。3 つ折 2 回目と 3 回目の後に、-5℃で 1 時間程度生地を冷却する。
7. 成形 シーターで厚さ 3.5mm に伸ばし、底辺 9cm 高さ 18cm の二等辺三角形にカットする。底辺から巻く。
8. ホイロ 28℃/75% (~70 分~) ホイロ後卵を塗る。
9. 焼成温度 (時間) 上火 230℃/下火 200℃ (13 分)

[備考]

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通 5 丁目南 2 番 1 号
(011) - 864 - 2222