



とちち小麦ヌーヴォー2017

## クロワッサン



### 特徴

香りの強いヌーヴォー北海道ゆめきらりに、少しスム・レラ T70 を加えたさっくりと歯切れの良い生地のクロワッサンです。

### 材料

ヌーヴォー 北海道ゆめきらり	90
ヌーヴォー スム・レラ T70	10
生イースト	3.5
塩	2.2
砂糖 (てんさい糖)	7
バター	4
全卵	5
牛乳	12
水	45

### 製法

1	ミキシング	L5 油脂↓ M3 捏ね上げ
		21°C
2	1次醗酵	26°C 60分 パンチ 25分
3	成形	
4	2次醗酵	28°C 65% 60分
5	焼成	上火 230°C 下火 220°C 12分～