

趣味パン クロワッサン

バターを織り込んでみる



サンプルレシピ

	ベーカース%	1枚仕込み量
	1	3

材料	ベーカース%	1枚仕込み量
強力粉	100 %	300 g
IDY	1 %	3 g
塩	2 %	6 g
グラニュー糖	3 %	9 g
コンデンスミルク	4 %	12 g
水	50 %	150 g
バター	5 %	15 g
折り込みバター	60 %	180 g
卵		(塗り卵用・分量外)

調理方法

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. コンデンスミルクと水を混ぜ合わせておきます。それを粉類の中央に注ぐ。ホイッパーで中央を混ぜてドロドロを作る。そこに溶かしバターを注いで混ぜ合わせる。外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. フレーク状のものが出来てきたら、ここから生地をまとめていく。まとめた生地を、表面を

一つはらせるように丸め直し。丸めた生地をホッパルにもとし、ひとつにリップノをかける。

5. 40°Cで30分の一次発酵。
6. 生地を台に取り出し、平たく押し広げます。更にめん棒で正方形に伸ばす。それをラップに包みます。
7. 冷蔵庫で1時間～1晩休ませる。この間にシートバターを作っておく。ラップに包んだバターをめん棒を転がしながら伸ばします。（シートバターは買ってでもいいです！）
8. 生地の上にバターを斜めに置き、生地の4隅を中心に集めてシートバターを包む。一方向へ伸ばしたら3つ折に重ねる。30分冷蔵庫で休ませる。
9. 2回目。1回目とは90°向きを変えて伸ばしたら、3つ折に重ねる。30分冷蔵庫で休ませる。
10. 3回目。2回目とは90°向きを変えて伸ばしたら、3つ折に重ねる。30分冷蔵庫で休ませる。
11. 最後に、5mm厚の長方形に伸ばす。30分冷蔵庫で休ませる。
12. 予め7cm×15cmの二等辺三角形に目印をして、生地を切り分ける。先端に向かって巻いていき、頂点部分が生地の下で止まるよう、天板に並べていく。
13. 30°Cで2時間ゆっくりと発酵させる。
14. 生地の表面に刷毛で塗り卵を塗る。×2回。
15. 焼成 240°C 8分 反転 8分 目安