

ぷるとろ フ란のデニッシュ

パイとデニッシュのいいところどりの生地に、フ란液を流し込み、ぷるとろのフ란に焼き上げました。インテンス・ピュラスリムパウダーを配合することで噛み切りやすく仕上げた、しっかりチョコレート色のデニッシュ生地は、フ란の艶やかなたまご色が際立ち、高級スイーツのようなプレミアム感を纏っています。



配合

フランスパン用粉	50.0%
強力粉	50.0%
生イースト	2.0%
食塩	1.6%
上白糖	16.0%
全卵	11.0%
水	44.5%
インテンス・ピュラスリムパウダー	1.6%
チョコレート・ペースト	16.0%
ジョーカー・キモ(PJ)	0.2%
折り込み マーガリン	対粉の場合 50.0%
	対生地の場合 26.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

ミキシング	↓L3ML5
捏上温度	25℃
フロアタイム	0分
冷却	平らにして-4℃
折り込み	3つ折り3回（油脂層27）
成型	実厚0.5cmに伸ばす 10×10cmにカット(60g) IFトレイに敷きこむ
ホイロ	32℃/75% 60分
焼成前	フィリングを40g絞る
焼成温度	220℃/210℃
焼成時間	18分
仕上げ	なかない粉糖をかける

フィリング配合

牛乳	1000g
クリミビットNC	390g
クリームチーズ	300g
パン粉	40g
牛乳にクリミビットを投入し滑らかになるまで攪拌する。最後に、クリームチーズとパン粉を混ぜる	

【インテンス・ピュラスリムパウダー】ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ・リパーゼ」をダブルで配合した、乳化剤不使用のブレッド・インブルーバー。やわらかさ、歯切れの良さ、しっとりさを向上

【チョコレート・ペースト】溶解不要の練り込みチョコレート

【ジョーカー・キモ(PJ)】乳化剤不使用のブレッド・インブルーバー

【クリミビットNC】牛乳に混ぜるだけの簡単カスタードクリームミックス

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: service_japan@puratos.com