

クグロフ

【トレハ®の効果】

- 生地のパサつきを抑え、しっとりした状態を保ちます。
- ドライフルーツがしっとりし、生地への水分移行が抑えられます。

【トレハ®配合目安】

対粉7%上乘せ

【プルランの効果】

- 飾り用アーモンドが生地からはがれにくくなります。



材料

	ベーカリー(%)
◆仕上げ種	
フランスパン専用粉	30
ルヴァンスターター	0.15
牛乳	18
◆本捏	
強力粉	70
パン酵母(生)	1.4
ゲランドの塩	1.8
カソナード	25
トレハ®	5
全卵	34
卵黄	16
牛乳	3
柿ペースト※1	3
バター(食塩不使用)	50
ドライフルーツ(柿)	35
カシューナッツ	8
チョコチップ	8
◆飾り用アーモンド	
アーモンド	適量
0.5%プルラン溶液(接着用)	適量

◆ドライフルーツ(柿)の前処理(前日)

干し柿※1	350g
キルシュ	40g
トレハ®	11g

干し柿を適当な大きさに切り、60℃のお湯で戻し、ざるにあげて水分を切り、トレハをまぶし、キルシュをからめる。冷蔵庫で保存する。



ここでは柿を使っていますが、お好みのドライフルーツでも作れます。ドライフルーツ重量の3%のトレハをドライフルーツにまぶします。

※1: 株式会社山眞産業製

作り方

◆仕上げ種

- ミキシング
1速-5分間
捏上温度24℃

- 発酵
温度28℃ 湿度80% 20時間

* 冷蔵庫で保管する。使用期間の目安は4日間程度。

◆本捏

- ミキシング
1速-2分間 オートリーズ(AT)20分間
AT終了後、ミキシング再開前に仕上げ種添加
1速-2分間 2速-8分間 3速-2分間 バター添加
2速-4分間 ナッツ、ドライフルーツ、チョコチップ添加
1速-2分間 捏上温度22℃

- 発酵
温度28℃ 湿度80% 120分間
パンチ後 60分間

- 分割 280g

- ベンチタイム 20分間

- 成形
リング状にしてポマード状のバター(配合外)を塗ったクグロフ型に入れる。
型にはアーモンドを敷きつめ、0.5%プルラン溶液を塗っておく。

- ホイロ
温度32℃ 湿度85% 150分間

- 焼成
温度 上火180℃/下火210℃ 25分間

- 仕上げ
トレハ微粉(配合外)を茶こしてふるいながらかける

作業時間(分)

5

1200

40

180

20

150

25

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。 ※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。