



④ 焼成後、型から外して仕上げに入る



⑤ 粗熱が取れたらローズマリーを上面に飾って仕上げる



① 350gに分割し丸める



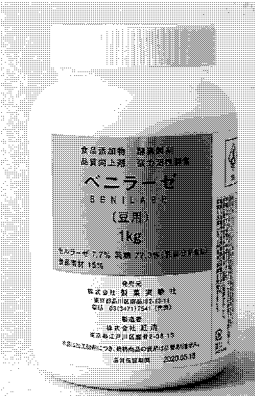
② 中央に穴をあけて型に入れる



③ ホイロ後の生地状態

©KANKICHI 店舗データ

*所在地=東京都世田谷区瀬田2丁目14-6
*電話=03-6447-9106



和菓子の命「餡」を美味しく炊く

ベニラーゼ

(煮豆用)

**強力活性酵素
品質向上剤**

ベニラーゼ

小豆の硬い成分に働きかけ、軟らかく風味のよい、ワンランク上の餡に炊き上げることが出来る品質向上剤です。

■製品仕様
最終食品には残存しませんので、加工助剤とみなされ、表示が免除されています。

■発売元：株式会社 製菓実験社
〒140-0004 東京都品川区南品川 2-13-11
☎03(3471)7541(代) / FAX 03(3471)7604

(1) クグロフサシ (オニオン&ベーコン)



クグロフ
(使用型共通=16cm×高さ9cm)
*制作・協力=石川孝行 (KANKICHI)

●ポーリッシュ種

【配合】%

強力粉	30
生イースト	1.5
牛乳	30

【工程】

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	24℃
発酵時間	60分 (5℃での冷蔵保存可能)

●本捏

【配合】%

強力粉	40
中力粉	30
生イースト	1.5
塩	2
全卵	20
牛乳	10
無塩バター	40

【工程】

ミキシング	L 5分 H 3分 ↓ L 4分 H 3分 ~
捏上温度	25℃
捏上後、オニオン&ベーコンmix ※を生地に対して45%混ぜる	
発酵時間	40分パンチ40分
分割	350g
ベンチタイム	15分
成形	丸め直して、中央に穴をあけて型に入れる (型にあらかじめバターを塗り、型の底にクルミを敷いておく)。
ホイロ	(28℃ / 75%) 約60分
焼成	(上火180℃ / 下火200℃) スチームを入れて約30分 / 仕上げにローズマリーを添える

※オニオン&ベーコンmix

たまねぎ600g / ベーコン750g / 生パセリ適量 / 粒コショウ適量 / クルミ (ロースト) 600g
クルミ以外を軽くソテーする。