

クロッフル*

忙しい現代人にとって、間食（スナッキング）は手軽にエネルギーや栄養を補給できる健康の味方になる選択肢の一つです。

発芽発酵させることで栄養価、消化吸収力を高めたライ麦全粒粉を配合したクロッフルです。

インテンス・ショートバイトを加えることで、さっくりと歯切れよく仕上げました。



*クロワッサン生地をワッフルメーカーで焼きました

配合

強力粉	40.0%
中力粉	50.0%
生イースト	4.0%
グラニュー糖	10.0%
食塩	2.0%
水	45.0%
牛乳	10.0%
マーガリン	5.0%
ベーコンビッツ	15.0%
折り込み油脂	50.0%
ジョーカー・キモ (PJ)	0.3%
インテンス・ショートバイト	1.2%
カルメン	5.0%
スプラウトグレイン (ライ麦全粒粉)	10.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

ミキシング	↓L3M5
捏上温度	20℃
フロアタイム	0分
冷蔵	生地温15℃
折り込み	4つ折り1回
冷蔵	30分
折り込み	4つ折り1回
成型	クロワッサン形(100g)
ホイロ	30℃/80% 60分
ワッフルメーカー	5分
焼成後仕上げ	※キャラット・カーバーラックス ・ホワイトVT 100%+をボールに入れて50℃まで溶かして、 サラダ油を10%混ぜてから ワッフルにかけて4～6℃で素早く 冷却する。

トッピング バリエーション

※キャラット・カバーラックス・ダークTR

※キャラット・カバーラックス・ミルクTR

【カルメン】小麦ベース発酵種（活性）・液状

【ジョーカー・キモ(PJ)】乳化剤不使用のブレッド・インプルーバー

【インテンス・ショートバイト】ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合 歯切れがよく、食べやすい食感を付与

【スプラウトグレイン(ライ麦全粒粉)】独自製法で発芽発酵させて栄養価・消化吸収力を高めたライ麦をまるごと粉末化した製パン原料

【キャラット・カバーラックス・ダークTR】本物志向のダークタイプ・コンパウンドチョコレート

【キャラット・カバーラックス・ミルクCT】本格派のためのミルクタイプ・コンパウンドチョコレート

【キャラット・カーバーラックス・ホワイトVT】ホワイトチョコレートに近い味わいのコンパウンドチョコレート

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