

ラウゲンクロワッサン

クロワッサンの生地にラウゲン液（ドイツ語でアルカリ溶液のこと）を塗って焼成。クロワッサンの表皮が褐色になり、独特の風味と見た目が楽しめます。プレッツェルソルトをふりかけて焼成すると甘味と塩味が更にうまさを引き立てます。

【配合】

フランスパン専用粉	100%
パン酵母（インスタントイースト金）	1.1%
モルト	0.5%
食塩	2%
砂糖	7%
脱脂粉乳	3%
バター	5%
水	55%
折込バター	50%

【ラウゲン液】（ドイツ語でアルカリ溶液の事）

水	100 g
水酸化ナトリウム（苛性ソーダ）	4 g

【工程】

ミキシング	低速 6分
生地温度	24℃
発酵	60分（27℃ 75%）発酵後→要冷凍
バター包み	生地と折込バターが同じ温度、固さになればバターを包み込む
三つ折り	3回（折り込み毎に休ませる）
成形	2.5mm厚に伸ばし 55 g で2等辺三角形になるようカットし伸展性が回復するまで冷蔵庫で休ませて巻き上げる。
ホイロ	70分（28℃ 80%）
焼成	4%のラウゲン溶液を塗り、プレッツェルソルトをふりかけて上火 220℃ 下火 210℃ 約 15分焼成する。

※ラウゲンは強アルカリ液ですので皮膚や粘膜に付かないよう手袋やゴーグルを装着し、十分な換気の上で使用して下さい。廃棄の際も3倍以上に希釈して流して下さい。

洋菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師