



月 島



フランス・ブルターニュ産発酵バター使用

バター風味と  
食感で選ぶなら

# ラブルガト シートBR

フランス・ブルターニュ産発酵バターと  
ロレーヌ産岩塩を配合したおいしさ

# ラブールガトー シートBR

フランス・ブルターニュ産発酵バターと  
ロレーヌ産岩塩を配合したおいしさ

バター風味と  
食感で選ぶなら

ラブールガトーシート BR はフランス・ブルターニュ地方の生乳のみで作上げた風味豊かな発酵バターと、ロレーヌ地方産の味わい深い岩塩を配合しています。加塩タイプにすることでより豊かなバターのコクと風味を引き出しました。また、油脂の結晶コントロール技術によりパンや焼き菓子の食感はまるでバターのように仕上がります。



## ■塩クロワッサン

リーンなフランスパン生地にラブールガトーシート BR を折り込み、スチームオーブンでカリッと焼き上げたバター風味豊かな塩味のクロワッサンです。



### 【配合】

フランス粉	100%
インスタントドライイースト	0.3%
モルトシロップ	0.3%
食塩	2%
水	70%
〈ロールイン用油脂〉	
<b>ラブールガトーシートBR</b>	30%(対生地)

### 【工程】

ミキシング	L-1分(オートリーズ 15分) L-1分↓食塩L-6分 M-1分
生地温度	22℃
第一発酵条件	28℃ 80%
第一発酵時間	90分 大分割後、リタードします
ロールイン	4ツ折×4ツ折
分割重量	60g
ホイロ条件	28℃ 80%
ホイロ時間	120分
焼成温度	上火 240℃ / 下火 230℃ スチームオープン使用
焼成時間	20分前後

※工程条件は目安です。お使いの設備によって調整して下さい。

分類：マーガリン 荷姿：500g×10枚入り段ボール 取り扱いのご注意：①流通保管温度は10℃以下冷蔵保存です。②開封後はなるべく早めに御使用下さい。