

ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



ベーグル3種（プレーン、野菜、チョコ）

ベーグルにフランスパン用粉のリスドオルですか?と聞くと、「これが合うんだよね」と西川シェフ。

いわゆるずっしり重い従来のベーグルとは全く異なる、もちっと軽い食感がたまらない。新感覚のベーグルに仕上がっています。

配 合

リスドオル	1000 g	100 %
塩	15 g	1.5 %
グラニュー糖	60 g	6 %

インスタントイースト	10 g	1 %
バター	40 g	4 %
水	600 g	60 %

工 程

ミキシング L8分 H1分30秒 ↓(バター投入) L2分 H2分

捏上温度 26℃

●チョコベーグル
生地1kgに対して混ぜ込む
ココアパウダー 65g
インスタントコーヒー 5g
オリーブオイル 8g
水 72g
チョコチップ 150g

●野菜ベーグル
生地1kgに対して混ぜ込む
ミックス野菜 400g

一次発酵 30分

分割 プレーン 90g
チョコ 90g
野菜 100g

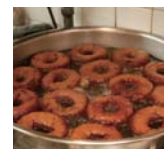


ベンチタイム 15~20分

成形 ドーナツ型

二次発酵 20~30分
シロップ[*1]でゆでる

*1 <シロップ配合>
湯10kgに対しグラニュー糖500gを溶かす



焼成 上250℃/下220℃ 13~16分

