クグロフ

シテファン ロッシ

配合 (%)

中種

準強力粉	40
イースト	2.5
純植物性クリーム	10
水	20

本捏

準強力粉	60
イースト	0.5
粉糖	20
食塩	1.3
生地改良剤	2
全卵	20
卵黄	10
無塩バター	30
マジパン	5
カリフォルニア・レーズン	30
レモンピール	5
オレンジピール	5
ラム酒	5

工程

中種

ミキシング	L2分 M3分
捏上温度	26℃
発酵時間	180分
発酵条件	温度28℃　湿度70%
発酵終了温度	28℃

本捏

ミキシング

	中種 L2分↓L1分 M6分↓フルーツ L1〜2分
捏上温度	27℃
フロアータイム	30分
発酵条件	温度28℃　湿度70%
分割重量	大：600g 小：350g
ベンチタイム	10分
成形	丸める 中央に穴を空ける
ホイロ時間	30分
ホイロ条件	温度35℃　湿度80%
焼成温度	上火：180℃ 下火：190℃
焼成時間	大：50分 小：40分

フルーツの処理：一晩ラム酒に漬けておく

製法要点：食塩と卵黄を混ぜておく