

パン屋さんのあの味！
ミルクフランス用クリーム
再現



Recipes as a Copycat

conamonn

砂糖、マルチトール等 ～20g（甘めなのでお好みで調節を）

■ ソフトフランス生地（参考に）

お勧め割合

強力粉はるゆたか150g＋薄力粉100g

塩5g

イースト3g

水165g

6分割

細長く成型 200度15分～焼成

。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。

- 1 バターは室温に戻しておく。
- 2 ソフトになったら、材料を合わせて whisk で白っぽくなるまでよく混ぜます。
- 3 一度冷蔵すると扱いやすい固さになります。
- 4 無塩だと洋菓子（ケーキ）っぽく、有塩を一部配合するとかなりアメリカンな感じ。

パン屋さんの＊ミルクフランス用クリーム再現

<http://p.booklog.jp/book/110110>

著者 : conamonn

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/conamonn/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/110110>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/110110>

電子書籍プラットフォーム : ブクログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社 : 株式会社ブクログ