RECIPE TITTLE シナモンクラフィン

220℃ 8分+200℃ 10分～　マフィン型　6個分

<材料>

強力粉……140g
薄力粉……60g
無塩バター ……15g
水……80g
牛乳……30g
塩…… 3g
グラニュー糖……20g
インスタントドライイースト …… 2g

折り込み用無塩バター……100g

ブラウンシュガー(きび砂糖)……25g
シナモンパウダー…… 3g

以下はオプション

<グラニュー仕上げ>

グラニュー糖……適量

もしくは

<フロスティング仕上げ>

クリームチーズ ……50g
無塩バター ……30g
粉砂糖……30g
オレンジ(皮) …… 1個分

<必要な道具>

ボウル 適宜
めん棒
定規
カード
ベーキングペーパー
刷毛
霧吹き
マフィン型
金属製かホーローのバット(あればで良い)

<クラス前の下準備>

①デトランプ(生地)を仕込んでおく
　最低3時間から一晩(約12時間程度)冷蔵庫で
　低温発酵させる
②折り込み用のバターを作っておく
　最低30分は冷蔵庫で冷やしておく
　デトランプと折り込み用バターができている状態から
　クラスはスタートします
①、②ともに事前にお知らせするインスタグラムの
　動画を見ながら作ってください。
　クラスでも①、②を一から説明しながら作る時間を
　取りますので、事前に仕込みの時間のない方
　(①、②以降は見るだけになります)や、
　2回戦(2回作る)で挑む方は①、②の作業も
　一緒にしましょう。
　クロワッサンの生地作りは長期戦です。
　仕込みから約2日かけて作ることになります。
　クラス前後に時間が取れない方は今回のクラスは
　メモだけ参加でも大丈夫です。
　ゆっくり時間がある時に作ってみて下さい。

PRIME BRUNCH