バター折り込み

～生地を仕込んだ日にバターを折り込む～

	1 回目	2 回目	mm 数
クロワッサン	4 つ折り	3 つ折り	3mm
デニッシュ	4 つ折り	4 つ折り	4mm

＊リバースシーターで生地を伸ばすときは
mm 数をハンドルで 1or2mm ずつ
小さくしながら行う。

仕込んだ生地を用意

8mm まで伸ばす

伸ばした様子

バターを用意

バをひし形になる
向きに置く

生地でバターを包む

境目を指でつまみ
閉じる

閉じた部分を下にして

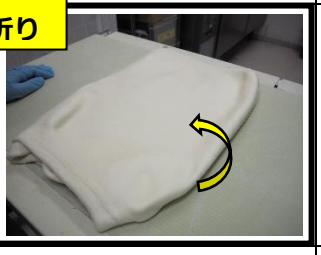
生地を伸ばしていく

途中生地を 90℃
回転させながら

リバースシーターの
ベルトの幅に合わせて

生地を 3or4mm まで
伸ばしていく

3or4mm になったら
生地を 4 つ折りする



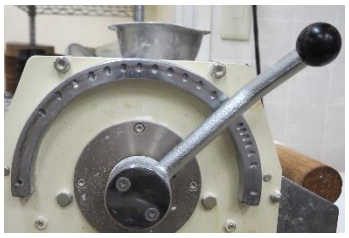
これを再度
少しずつ伸ばし

再び 3or4mm になったら
デニッシュ生地は 4 つ折り

クロワッサン生地は
3 つ折りをする

生地を整えたら

ラップにくるんで
生地を休ませる、完了



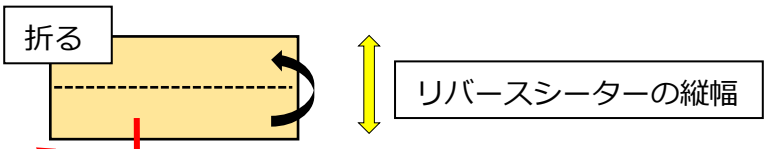
リバースシーターの
Mm 数調節ハンドル

クロワッサン生地の取り扱い

生地にバターが多く含まれているため、
室温で放置すると柔らかくべたっとした扱いにくい生地になってしまう。

ゆえに作業は手早く行うか、または作業中に生地を冷凍庫や冷蔵庫に入れ、
冷やしながら行うと良い。

クロワッサン



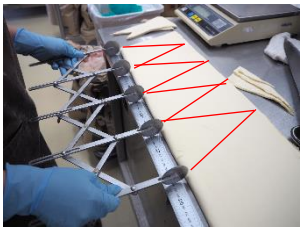
①

リバースシーターで
生地を 3mm まで伸ばす

②

生地を向こう側へ
半分に折る

③



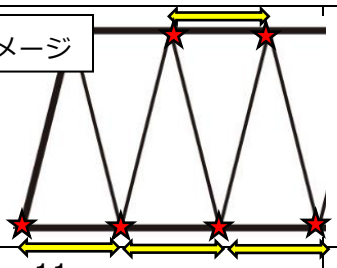
５連カッターで
印をつける

④

二等辺三角形の底辺が
11cm になるように

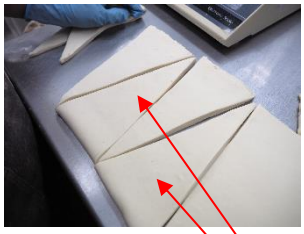
⑤

イメージ



11cm
★印をつけるポイント

⑥



包丁で切った様子
(端の生地は切り落とす)

⑦

１枚６０ｇに調節。

⑧

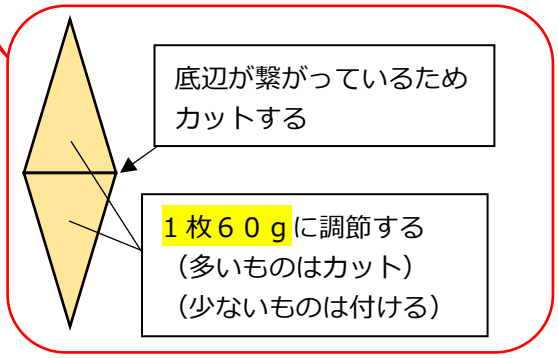
底辺を少し折って
芯を作る

⑨

手前に生地を転がして
巻いていく

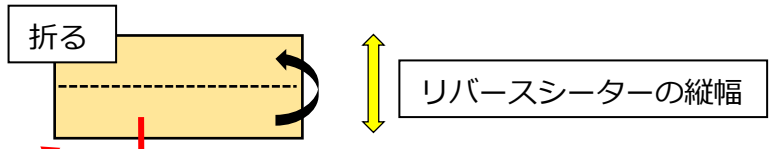
⑩

巻き終わりを下にして
完成。



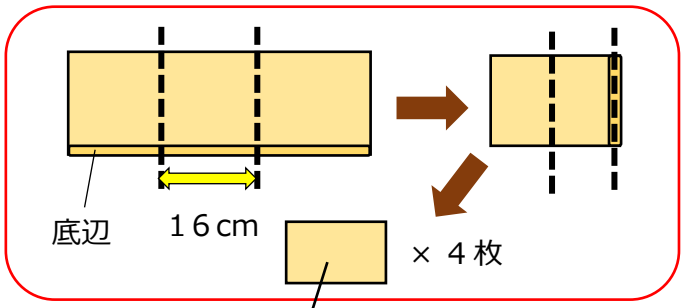
＊底辺の長さよりも生地の重さを正確に

クイニーチーズ チョコロング



①	②	③	④
リバースシーターで 生地を 3mm まで伸ばす	生地を向こう側へ 半分に折る	16cm の幅で 生地を切る	③を横にして 縦に半分に切る

⑤	⑥
繋がった底辺を切る	重ねて並べる



１枚９０ｇに調節する
（多いものはカット、少ないものは付ける）

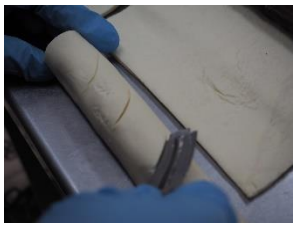
<クイニーチーズ>

クリーミーチーズ フィリングを用意	２０ｇずつ生地の 上部に絞る	手前へ巻いていく	
巻き終わりを上に。 手でつまんで閉じる	バターと砂糖を 混ぜたものを用意	楕円形のケースに ２０ｇずつ入れる	その上に閉じ目を上に して生地を乗せる、完成

よつ葉バター1 塊(450g)
グラニュー糖 900g

を右の機械に入れて混ぜる

<チョコロング>

ロングランアーモンドスイートを用意	生地の上に乗せる	手前へ転がして巻く	巻き終わりを下へ
			
カッターで斜めに切り込みを４本入れる		楕円形のケースに入れて、完成。	★横からチョコがはみ出さないように巻く

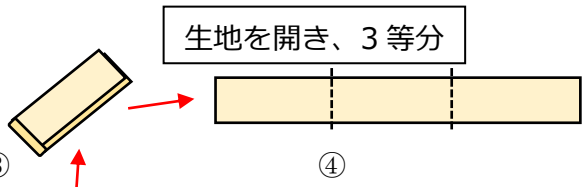
<成形に使えずに余った生地の利用法>

くっつけて使えそうなものは利用する

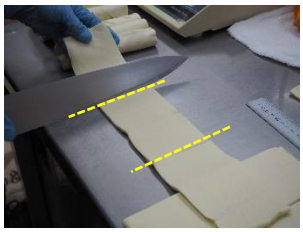
あまりは塊にしておく

塊をリバースシーターで伸ばし、クロワッサン生地と同様に 3mm まで伸ばした後に４つ折り，再度 3mm まで伸ばし３つ折りをして、クイニーチーズ or チョコロングの成形に用いる。このような生地の残りを塊にし、再度伸ばした生地を 2 番生地と言い、通常の生地よりも膨らみにくいため、形の重要なクロワッサンの成形には用いない。

パンオショコラ

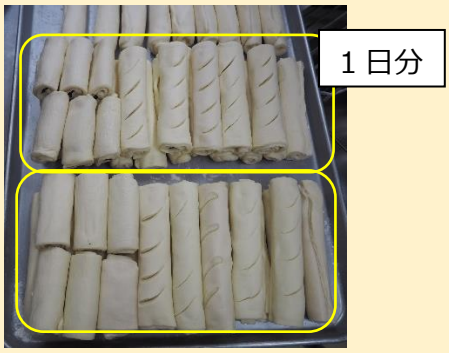


①	②	③	④
リバースシーターで 生地を 3mm まで伸ばす	生地を向こう側へ 半分に折る	8cm の幅に切る	生地を開き、 3 等分する

⑤	⑥	⑦	⑧
			
1 枚６０ｇに なるように調節する	長さ 8mm の バトンチョコを用意	1 枚に 2 本の チョコを乗せる	チョコがはみ出ない よう注意しながら

⑨	⑩	⑪	⑫
手前に生地を転がして	巻いていく	巻き終わりを下にして 完成。	巻き終わりの様子は こんな感じ

1 日の必要数

- クイニーチーズ　10 個
- チョコロング　5 個
- パンオショコラ　6 個

だとすると、1 日分を 1 セットとして考え、数日分を作成