

PAIN TRADITIONNEL

フランスパン 分割冷蔵

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
safインスタントイースト赤	0.45	4.5
BBJ	0.2	2
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	68	680

工 程			
ミ	キ	シ	ン グ
捏	上	温	度
発	酵	時	間
分	割	重	量
冷		蔵	
復		温	
成		形	
ホ	イ	口	
焼		成	
		KEMPER ECO30	L3分 オートリズ 15分 L5分 H30秒
			24℃
			90分
			350g
			3℃ 15H
			28℃ 生地中心温 15~17℃まで
			Baguette
			28℃ 75% 60分
		BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム

備 考

