

PAIN TRADITIONNEL

フランスパン 分割冷凍

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
saf セミドライ赤	1.5	15
lbisAzur	1	10
ユーロモルト	0.3	3
水	69	690

工 程			
ミ	キ	シ	ン
捏	上	温	度
発	酵	時	間
分	割	重	量
冷		凍	
保		管	
復		温	
成		形	
ホ	イ	口	
焼		成	
		KEMPER ECO30	L5分 H2分
			22℃
			60分
			350g
			-30℃ 風速4m/s 中心温度-12℃まで
			-20℃ 1ヶ月
			3℃ 15Hで解凍 その後28℃で中心温 15~17℃まで
			Baguette
			28℃ 75% 60分
		BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム

備 考

