

PANETTONE

パネトーネ

配 合	levain tout point	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉	30		
強力粉		70	
塩		1.8	
safインスタントイースト赤		0.5	
サフルヴァンLV1	0.15		
砂糖		25	
全卵		50	
牛乳	18	6	
バター		40	
オレンジフラワーウォーター		1	
バニラオイル		0.5	
サルタナレーズン		35	
サバトンオレンジピール		10	
サバトンシトロンピール		5	

工 程		
ミキシング	L5分	L5分 H5分 ↓ H3分 ↓ L1分 <small>バター・砂糖1/2</small>
捏上温度	25℃	25℃
発酵時間	27℃ 24H 後 5℃ 15H	28℃ 120分パンチ 60分
分割重量		350g
ベンチタイム		0分
成形		パネトーネカップ中に丸めて
ホイロ		28℃ 75% 4H
焼成		180/160℃ 35分

備 考

生地のを早くする為、砂糖を添加量の1/2だけ入れてミキシング開始します。

