

Galette pacarde

ガレット・パコード

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	100%	2000g	100%	2000g
牛乳	10%	200g	10%	200g
全卵	60%	1200g	60%	1200g
塩	1.8%	36g	1.8%	36g
LESAFFRE セミドライイーストゴールド SAF	1.5%	30g	1.5%	30g
砂糖	20%	400g	20%	400g
バター	40%	800g	40%	800g
オレンジフラワーウォーター	3%	60g	3%	60g
CHARENTAIS セントジェームスラム54°	1%	20g	1%	20g
LESAFFRE イビスイエロー	0.15%	3g	0.15%	3g
計		4749g		4749g

工程	本捏工程		
WP Kemper ミキシング SP15L	L3H3 ↓ L3H2		
捏上温度	26°C		
発酵時間	120分		
分割	300g		
ベンチタイム	10分		
成形	平らにする		
ホイロ	/ 0分		
BONGARD 焼成	上火 230°C 下火 190°C 15分		

MEMO

