ブリオッシュ

分割冷凍

仕込量　　kg

配　合		本　捏 %	本　捏 g
強力粉		100	
砂糖		15	
塩		2	
セミドライイーストゴールド	LESAFFRE	1.8	
マジミックス	LESAFFRE	0.3	
全卵		45	
牛乳		30	
バター		40	
計			

工　程	本 捏 工 程
ミキシング	L3H3↓L1H3～
捏上温度	25℃
発酵時間	60分
分　割	40g
冷　凍	−30℃で急速冷凍
ホイロ	28℃　90分～
焼　成	上火　235℃　下火　190℃　10分

メ　モ

※