

ブリオッシュ

成形冷蔵

仕込量 kg

配 合	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	1.8	
BBJ	0.2	
全卵	45	
牛乳	30	
バター	40	
計		

LESAFFRE 

LESAFFRE 

工 程	本 捏 工 程			
ミキシング	L3H3 ↓ L1H3~			
捏上温度	25°C			
発酵時間	60分			
分割	40g			
冷蔵	成形し、冷蔵保管(0~3°C)			
ホイロ	28°C	90分~		
焼 成	上火 235°C	下火 190°C	10分	

メモ

※