

# Bonhommes

リトルマン

仕込量 1Kg

配 合	種		本捏		Total	
	%	g	%	g	%	g
フランスパン専用粉	30	300.0	50	500.0	80.0	800.0
塩		-	1.2	12.0	1.2	12.0
サフインスタントイースト赤	0.6	6.0		-	0.6	6.0
ミルク種		-	32	320.0	32.0	320.0
砂糖	20	200.0	25	250.0	45.0	450.0
卵黄	30	300.0	30	300.0	60.0	600.0
ハチミツ(レモン)		-	10	100.0	10.0	100.0
牛乳	5	50.0		-	5.0	50.0
バター	20	200.0	40	400.0	60.0	600.0
		-		-	-	-
		-		-	-	-
<b>計</b>		1,056.0		1,882.0	293.8	2,938.0

工 程	種 工 程	本 捏 工 程
ミキシング	L3分H3分↓H3分	L8分↓バターL5分
捏上温度	25℃	23℃
発酵時間	27℃ 3h後 冷蔵	28℃/120分P60分
分割		20g
ベンチタイム		0分
ホイロ		28℃/4h
焼 成		コンベクション160℃/10分

## メモ

※

＜ミルク種の作成＞	
フランスパン専用粉	200g
サフルヴァン	1g
牛乳	120g
ミキシング	L5分
発酵	27℃ 24h
	24時間後 3℃ 24h



・成形  
フレキシパン1173リトルマンに生地を入れる

