

パネトーネ

～ショコラ&ナッツ～

仕込量 2.0Kg

配 合	種		本捏		Total	
	%	g	%	g	%	g
強力粉	50	1,000.0	50	1,000.0	100.0	2,000.0
塩	0.7	14.0	0.3	6.0	1.0	20.0
砂糖	5	100.0	30	600.0	35.0	700.0
バター	16	320.0	17	340.0	33.0	660.0
卵黄		-	40	800.0	40.0	800.0
水	25	500.0	10	200.0	35.0	700.0
saf-levain	0.25	5.0		-	0.25	5.0
IBISイエロー		-	0.15	3.0	0.15	3.0
クルミ刻み		-	15	300.0	15.0	300.0
アーモンド刻み		-	15	300.0	15.0	300.0
バトンショコラ刻み		-	15	300.0	15.0	300.0
バニラビーンズ		-	0.1	2.0	0.1	2.0
マウントゲイラム55°		-	2	40.0	2.0	40.0
		-		-	-	-
		-		-	-	-
計		1,939.0		3,891.0	291.5	5,830.0

工 程	種 工 程	本 捏 工 程
ミキシング	L5分H2分	L2①L2H5①②H2L2③L1
捏上温度	24℃	26℃
発酵時間	27℃(14H)又は、22℃(20H)	60分 28℃
分割		320g
ベンチタイム		20分
ホイロ		35℃ / 130分
焼 成	BONGARD	上火180℃ 下火180℃ 40分

メモ

※ ①・砂糖 ②・バター ③・フルーツ

saf-levainは、30℃のお湯(仕込水の一部)で溶解して使用してください

* 香料などはお好みで添加

