

# ブリオツシュ

リヴェンド LV1 サフルヴァン 使用

【仕込量 2kg】

配合	種	本捏	TOTAL
強力粉		70% 1400g	70% 1400g
フランスパン専用粉	30% 600g		30% 600g
砂糖		25% 500g	25% 500g
食塩		2% 40g	2.0% 40g
 セミドライイーストゴールド		1.6% 32g	1.6% 32g
全卵		43% 860g	43% 860g
バター		30% 600g	30% 600g
牛乳	18% 360g	9% 180g	27% 540g
 LV1 サフルヴァン	0.15% 3g		0% 3g
 IBISイエロー LESAFFRE		0.1% 2g	0% 2g
計	963g	3614g	4577g

工程	種工程	本捏工程
 ミキシング SP15L	L5分	L4分H6分 ↓ バター・砂糖1/2 L3分H3分
捏上温度	24℃	25℃
発酵時間	28℃ / 20時間	30分後5℃で冷蔵
分割		必要に応じて
ベンチタイム		
成形		
ホイロ		28℃ / 120分
 焼成		上火 200℃ 下火 170℃ * 重量により異なります

MEMO

※ <ルヴァン・ミルク種>

フランスパン専用粉 1000g

 LV1 サフルヴァン 5g

牛乳 600g

<作り方>

①LV1サフルヴァンを30～35℃の牛乳に溶解する(仕込み用牛乳の一部)

②粉と残りの牛乳・①を混ぜてミキシング

③捏ね上げ温度 24℃

④発酵時間: 28℃～32℃で約20時間

発酵後、冷蔵庫で約3～5日間保管可能