




パン・ブリオッシュ

LV1サフルヴァン使用

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
強力粉	50%	1000g	50%	1000g	100%	2000g
砂糖	2.5%	50g	7.5%	150g	10.0%	200g
食塩	0.75%	15g	1.25%	25g	2.00%	40g
脱脂粉乳			3%	60g	3.0%	60g
バター	2.5%	50g	17.5%	350g	20.0%	400g
全卵			15.0%	300g	15.0%	300g
IBISイエロー 			0.2%	4g	0.20%	4g
 LV1サフルヴァン 	0.25%	5g			0.25%	5g
水	27.0%	540g	40%	800g	67%	1340g
計		1660g		2689g		4349g

工程	種工程		本捏工程	
 ミキシング SP15L	低速4分高速1分	低速4分高速3分↓	バター低速3分高速1分～	
捏上温度	23℃	27℃		
* 発酵時間	* 22℃/20時間	60分		
分割	180g(型に合わせて)			
ベンチタイム	25分			
成形	丸目/1斤型2個詰め(型比容積4.7)			
ホイロ	35℃		約2時間	
 焼成	上火 200℃		下火 220℃	25分

MEMO

- * 中種の発酵時間は、24℃で4時間発酵後、5℃の冷蔵庫で一晩冷蔵発酵も可能
但し、本捏ねで使用する前に中種の温度を10～15℃に上げてから使用してください