

プチバトン

～オレンジ・ショコラ～

仕込量

配合

フランスパン専用粉	
ライ麦粉	
インスタントイースト赤	LESAFFRE
塩	
ユーロモルト	D
プランアローム	BARRY
ドロップショコラ	SABATON
オレンジラメル	
クルミ	
水	

計

本捏

%	g
80.0	-
20.0	-
0.6	-
2.0	-
0.2	-
5.0	-
50.0	-
5.0	-
5.0	-
69.0	-
	-
236.8	-

工程

ミキシング	BONGARD
捏上温度	
発酵時間	
冷蔵	
成形	
ホイロ	
焼成	BONGARD

本捏工程

L6分H1分↓L2分
24℃
30分
0℃/60分～
厚さ1cmに伸ばし 幅2cmでカットする
28℃/80%/50分～
上火230℃/下火210℃/20分～