

品名 **フランスパン**

製品特徴 低温長時間発酵法(18℃)

【配合】

◎ CRONOS	100
食塩	2
リロデル1895(日仏商事)	0.03
モルトシロップ	0.5
水	76

◎印は小田象製粉の製品です。

【製法】

ミキシング	縦型30Q ①4②3~4
捏上温度	18℃
フロアタイム	常温 / 20分P(パンチ)
オーバーナイト	18℃ / 75% / 1晩(14~18時間以上)
分割重量	(フィセル)100g、(バゲット)300g ←復温なし
ベンチタイム	18℃ / 75% / 15分
成型	二つ折り成型
ホイロ条件	18℃ / 75% / 20分

※窯入れ前粉、クーブ

焼成 条件	上火250℃(7)/ 下火230℃(5)(直焼き)	※小田象製粉デッキオープン中段
	上火250℃(7)/ 下火240℃(7)(直焼き)	※小田象製粉デッキオープン上段
	(フィセル)18分程度 (バゲット)21分程度	
	スチームあり(前蒸気1回、後蒸気1回)	

※ この処方では当社研究室での試作例を示したものです。
 実際の条件は、試作・確認の上ご決定をお願い致します。

小田象製粉株式会社

本社 工場 〒711-0934 岡山県倉敷市児島塩生2767-68

TEL 086(475)2211(代) FAX 086(475)2213

URL : <http://www.odazo.jp>

担当者 服部 祥史