

◎パン・ド・ミー （50%冷蔵中種法）



■パン・ド・ミーはフランス語で「中身を食べるパン」という意味のパンです。冷蔵中種でしっかり水和、熟成させた生地を多加水で仕上げ、もっちりとした食感を出します。しっかりした焼き色のクラストとふんわり、しっとりとしたクラムに焼き上げます。トーストすると一転してさくさくとした、歯切れが良く香ばしいトーストとなります。日本で最初に開発されたフランスパン専用粉『フランス』の粉の甘み、うまみを引き出した食パンです。エメンタールチーズ、ゴーダチーズ2種類のチーズを包んだ、ぜいたくなチーズパンも紹介します。

〈配合〉 8. 2Kg 仕込

中種配合		
フランス（小麦粉・鳥越製粉）	50%	4,100g
マリアン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	0.3%	24.6g
モルトシロップ（鳥越製粉）	0.25%	20.5g
水	34%	2,788g

本捏配合		
フランス（小麦粉・鳥越製粉）	50%	4,100g
マリアン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	1%	82g
上白糖	2.5%	205g
脱脂粉乳	1.5%	123g
プレミアムショートニング（ADEKA）	4.5%	369g
ゲランドの塩(鳥越製粉)	1.8%	147g
モルトシロップ（鳥越製粉）	0.5%	41g
水	36%	2,952g

〈工程〉

【中種ミキシング】 L-3 ML-3

捏上温度 23℃

〈フロアタイム〉

室温60分発酵後 冷蔵庫（5℃） 12時間以上

〈復温〉

60～120分 生地温度 15℃以上

【本捏ミキシング】 スパイラルミキサー使用

L-3 油脂入 L-2 ML-4 捏上温度 27～28℃

（通常ミキサー使用時 L-3↓L-2 ML-3 MH-3）

〈フロアタイム〉

25分

〈分割・丸め〉

★山食 225g×4×13本 比容積3.9～4.0

★チーズ&チーズ 80g 8個×4枚 32個

〈ベンチタイム〉

小物20分 食パン30分

〈成形〉

★山食 ガス抜き後 ロール 4個詰め

★チーズ&チーズ ガス抜き後 ゴーダチーズ15g エメンタールチーズ15g

包餡ししっかり潰す 天板使用

〈ホイロ〉

33℃ 75% 60分

ホイロ後 ミックスチーズ エメンタールチーズをかける。

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 通常量

★山食 上160℃ 下240℃ 10分／上210℃ 20分／上切って 10分

★チーズ&チーズ 上220℃ 下240℃ 20分