

◎パン・ヴィエノワ（ミルクポーリッシュ種法）



■パン・ヴィエノワは、直訳すれば「ウィーン風のパン」という意味です。このパンがバゲットの原型とも言われています。ミルクポーリッシュ種(牛乳液種)を使用する事でよりコクと風味を引き出し、フランスパン専用粉『グランクロア』の特長を活かして、歯切れが良く、老化の遅いヴィエノワに仕上げました。クーベルチュールチョコレートとの相性も抜群です。

〈配合〉 3 K g 仕込

ミルクポーリッシュ種

グランクロア（小麦粉・鳥越製粉）	30%	900 g
マリアン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	0.1%	3 g
牛乳（25～30℃に温める）	35%	1,050 g

本捏配合

グランクロア（小麦粉・鳥越製粉）	70%	2,100 g
マリアン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	1%	30 g
ゲランドの塩（鳥越製粉）	2%	60 g
グラニュー糖	7%	210 g
脱脂粉乳	4%	120 g
モルトシロップ（鳥越製粉）	0.5%	15 g
無塩バター	10%	300 g
水	30%	900 g

〈工程〉

【ポーリッシュ種】

手混ぜ 捏上温度 25℃

〈フロアタイム〉

30℃で2～3時間（泡が出るまで） 冷蔵庫（5℃）12時間以上

【本捏ミキシング】

種、水を攪拌してから粉類を加え L-3 ML-4 油脂入れ L-4 ML-3～4
捏上温度 27℃

〈フロアタイム〉

60分

〈分割・丸め〉

80g なまこ形に丸める

〈ベンチタイム〉

15分

〈成形〉

★プレーン ロール成形 5本×6枚 30本 天板使用

★チョコ クーベルチャंकスイート（森永） 20gを巻き込みロール成形
6本×3枚 5本×2枚 28本 天板使用

〈ホイロ〉

30℃ 75% 60分

ホイロ後 ★プレーンはパンに対して水平にカット ★チョコはななめにカット

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 通常量

上 200℃ 下210℃ 15分

