

◎スイートブール （冷蔵湯種法）



■もちりした食感と、甘い香りがどなたにも愛される食事パンです。湯種ならではのもちもち感と歯切れの良さが塩味のおかずにも、甘いジャムにもマッチします。
フランス産小麦配合のフランスパン専用粉『ドヌール』の芳醇な香りとこくをお楽しみください。

〈配合〉 4. 2 K g 仕込

湯種配合

フランス（小麦粉・鳥越製粉）	1 5 %	6 3 0 g
熱湯	2 2 %	9 2 4 g

本捏配合

フランス（小麦粉・鳥越製粉）	3 5 %	1, 4 7 0 g
ドヌール（小麦粉・鳥越製粉）	5 0 %	2, 1 0 0 g
マリアン インスタント ドライ イースト(金)（鳥越製粉）	0. 5 %	2 1 g
ゲランドの塩（鳥越製粉）	1. 8 %	7 5 g
カルピス（濃縮原液）	3 %	1 2 6 g
アロマゴールド（コンパウンドマーガリン・ADEKA）	3 %	1 2 6 g
上白糖	7 %	2 9 4 g
水	6 0 %	2, 5 2 0 g
たし水（パシナージュ）	1 0 %	4 2 0 g

〈工程〉

【湯種ミキシング】 L-2 ML-2

捏上温度 60℃

〈フロアタイム〉

室温冷却後 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】

（オールイン） L-4 ML-4 MH-5 パシナーージュ入れ ML-6 MH-2

捏上温度 25℃

〈フロアタイム〉

室温 30分パンチ30分パンチ60分

〈分割・丸め〉

★プレーン 200g×28個 ★レーズン 100g 7個×4枚 28個

〈ベンチタイム〉

20分

〈成形〉

★プレーン なまこ形 布取り ★レーズン 巻き込み 25g 天板使用

〈ホイロ〉

30℃ 75% 50分

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 通常量

上220℃ 下200℃ 20分