

2. 国内産新麦種『さちかおり』のレトロバゲット オーバーナイト冷蔵法



フランスパンの為に新しく開発された小麦 佐賀県産『さちかおり』を100%使用したバゲットです。風味が濃く、皮質はぱりぱりと歯切れ良く、中身は黄色みをおびもちもちした食感を楽しめます。作業性の良さも特長です。

5 K g 仕込

さちかおり	鳥越製粉	100	5000 g
粉末モルトエキス	日仏商事	0.3	15 g
水		72	3600 g
インスタントドライイースト (赤)	マウリパン	0.15	7.5 g
グランドの塩	鳥越製粉	1.8	90 g
合計		174.25	8712.5 g

■①ミキシング 水、モルト、小麦粉を L-2

捏上生地温度 20~22℃

オートリーズタイム 20分

※インスタントドライイーストは①のミキシング終了後に生地の上にまんべんなく振りかけてください。

②ミキシング L-4 食塩を加え L-2 ML-1~2

■捏上温度 22~24℃

■フロアタイム 30分 P 30分 P

冷蔵発酵 5℃ 12~20時間

■復温 なし 冷蔵庫から出してそのまま分割

■ベンチタイム 30分

■分割 バゲット 250g

小物 100g

- ホイロ 30℃ 75% 60分
- 焼成 上240℃ 下230℃ 20～25分
(通常のフランスパン +10℃)

◎明太子フランス
14本



明太子(皮なし)	100
無塩バター	33
日本酒	5
みりん	5
レモン果汁	適量

□手鍋でバターを溶かし酒、みりんを加え、明太子を入れて白くなるまで煮る

□カットしたパンに塗りつけオーブンで5分焼き
レモン果汁をふりかける

◎シュガーラスク 3本



有塩バター	50
無塩バター	50
SC糖(粗糖)	適量
アーモンドスライス	適量

□やわらかくしたバターを混合しスライスしたバゲットに塗りSC糖、アーモンドを付け
170～180℃のオーブンで15分
一度冷まして150℃ 5分焼成

□250gのバゲット1本で約13枚 バター80g