

1. パン・ドウ・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」と言う意味のパンです。冷蔵中種でしっかり水合、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。〈配合〉 5K g 仕込

〔中種配合〕

フランス	鳥越製粉	50%	2,500g
マリアンインスタントドライイースト(赤)	鳥越製粉	0.3%	15g
粉末モルトエキス	日仏商事	0.25%	12.5g
水		34%	1,700g

〔本捏配合〕

フランス	鳥越製粉	50%	2,500g
マリアンインスタントドライイースト(赤)	鳥越製粉	1%	50g
上白糖		2.5%	125g
脱脂粉乳		1.5%	75g
プレミアムショートニング	ADEKA	4.5%	225g
ゲランドの塩	鳥越製粉	1.8%	90g
粉末モルトエキス	日仏商事	0.5%	25g
水		36%	1,800g
		182.35	9117.5g

〈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〉

90分 生地温度 15℃以上まで

【本捏ミキシング】

L-3 ML-4 油脂入 L-3 ML-3 MH-2 捏上温度 27~28℃

〈フロアタイム〉

25分

〈分割・丸め〉

★山食 220g×4 比容積3.9~4.0

〈ベンチタイム〉

20分

〈成形〉

★山食 麵棒 ガス抜き後 ロール 4個詰め

〈ホイロ〉

35℃ 80% 60分

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 通常量

★山食 上180℃ 下240℃ 10分
／上210℃ 20分／上火切って 5分～

