

レトロ・フランス

配 合

PH-101(欧風食事パンミックス)	100	%
インスタントドライイースト	0.5	
水	70	

【注意点】

※発酵時のパンチは、生地中のガスをほとんど抜く感じの強さで行う。

※成型は、芯を1回入れる。

工 程

ミキシング	L4分ML6分MH1分
捏上温度	23℃～25℃
発酵条件	28℃ 20分P40分
分割重量	バゲット300g バタール350g
ベンチタイム	30分
ホイロ温度	32℃ 80%RH
ホイロ時間	40分
焼成温度	上火245℃ 下火240℃ 目安として、通常のフランスパンの焼成温度よりも、上火下火ともに10℃上げる。

焼成時間	バゲット25分～(スチーム使用) (焼成重量220g程度) バタール30分～(スチーム使用) (焼成重量270g程度)
------	--



パン・ド・ロデヴ

配 合

PH-101(欧風食事パンミックス)	100	%
インスタントドライイースト	0.5	
水	85	

【注意点】

※ミキシングは生地が底上がりするまで高速でたたく。

※発酵時のパンチは、生地中のガスをほとんど抜く感じの強さで行う。

※分割した生地は、ガスを抜かないように、取り扱う。

工 程

ミキシング	L4分ML6分MH7分
捏上温度	23℃～25℃
発酵条件	28℃ 30分P30分P60分
分割重量	ロデヴ400g トルサーデ400g (対生地でダイスチーズを15%練り込み生地)
ベンチタイム	0分
ホイロ温度	32℃ 80%RH
ホイロ時間	30分
焼成温度	上火245℃ 下火240℃ 目安として、通常のフランスパンの焼成温度よりも、上火下火ともに10℃上げる。
焼成時間	25～30分(スチーム使用)



フォカッチャ

配 合

PH-101(欧風食事パンミックス)	100	%
インスタントドライイースト	0.5	
オリーブオイル	8	
水	75	

【注意点】

発酵時のパンチは、やや強く行う。

工 程

ミキシング	L6分M4分H2分↓(オリーブオイル)L2分M5分H1分 油脂入れ前と最終生地の日安は底上がりするまでHで生地をたたく。
捏上温度	23℃～25℃
発酵条件	28℃ 20分P40分
分割重量	200g
ベンチタイム	20分
ホイロ温度	32℃ 80%RH
ホイロ時間	40分
焼成温度	上火235℃ 下火230℃ 通常のフランスパンと同じ温度設定。
焼成時間	20分～



分割した生地を、きれいに丸めて番重に入れてベンチタイムをとる。生地を天板に移してオリーブオイル3g塗り、生地を指の腹で押して平らにしてホイロ。ホイロ後、指先でオリーブを入れる穴を作る。(しっかり底まで押すこと。)ローズマリー0.3g、ブラックオリーブ8g(1/2カット)、グリーンオリーブ8g(1/2カット)のせて焼成。焼成後オリーブオイルを3g塗る。(ローズマリーが取れやすいので、パンの縁から中心に向かって渦巻き状に塗る。)

パン・ド・カンパーニュ

配 合

PH-101(欧風食事パンミックス)	100	%
セーグルT-130	40	
生イースト	2	
食塩	1	
水	100	

工 程

ミキシング	L4分ML6分
捏上温度	23℃~25℃
発酵条件	28℃ 40分
分割重量	500g
ベンチタイム	20分
ホイロ温度	32℃ 80%RH
ホイロ時間	60分
焼成温度	上火245℃ 下火240℃ 目安として、通常のフランスパンの 焼成温度よりも、上火下火ともに 10℃上げる。
焼成時間	35分~(スチーム使用)

