

さっくり薄皮フランスパン



日本人の食生活に合わせた、クラムのおいしさと食べやすさを重視したバケットです。国内産小麦の風味を活かした欧風パン専用粉『ヌーベルバーグ』を使用しさっくり、薄皮に仕上げます。冷めても引きが強くなりやすく調理パン、明太子、ガーリック等の焼き込みにも適しています。

■配合

・ヌーベルバーグ（木田製粉）	100%	4000g
・ゲランドの塩（鳥越製粉）	1.8%	72g
・インスタントドライイースト（インスタファーム）	0.5%	20g
・モルトシロップ（粉やの息子）	0.5%	20g
・水	70%	2800g

■工程

- ミキシング オールイン 低速－5分 中低速－1分30秒
- 捏ね上温度 22℃
- フロアタイム 60分 パンチ後冷蔵 6℃ 19～20時間
- 室温もどし 30分→分割丸め→ベンチタイム30分（生地温度20℃まで）
- 成形 バケット 300g、明太フランス 100g、カスクート80g
- ホイロ 32℃ 80% 70分
- 焼成 スチーム入れ 上火 220℃ 下火230℃
 - バケット 22分 明太フランス 15分 カスクート 15分

■明太子フランス

□明太子フィリング配合

明太子（皮なし）	100%
無塩バター	33%
日本酒	5%
みりん	5%

□手鍋でバターを溶かし酒類を加え、明太子を入れて白くなるまで煮る。

焼成後ポッカレモンを適量ふりかける。

□明太フランスの仕上げはカットしたパンに塗りつけオーブンで5分焼く。

