

# ファヴァール レシピ集



フランスパン

■ 配合	ファヴァール	100.0%
	モルトシロップ	0.4%
	水	72.0%
	インスタントドライイースト	0.3%
	塩	2.0%
■ 工程	ミキシング	L2 オートリーズ 20LI ↓ LI ↓ LIM3
	捏上温度	23℃
	フロアタイム	30P30P30 (28℃/80%) 4~5℃ 約18時間
	分割	
	ベンチタイム	20~30分
	成形	
	ホイロ	35~40分 (28℃/80%)
	焼成 (スチーム)	上火230℃・下火230℃…8分後 上火230℃・下火200℃…20分~

■ 配合	■ 工程		
ファヴァール	100.0%	ミキシング	L5~
グラニュー糖	12.0%	捏上温度	25℃
塩	1.8%	フロアタイム	30分 (28℃/80%)
生イースト	4.0%	リタード	-5℃ 一晚
全卵	5.0%	折込	3×4×2 最終3.5mm
無塩マーガリン	10.0%	成形	
水	41.5%	ホイロ	60分~ (28℃/80%)
折込油脂	50.0%	焼成	上火215℃・下火185℃…18分~



クロワッサン



白パン

■ 配合	■ 工程		
ファヴァール	100.0%	ミキシング	L2M8 ~ ↓ LIM3H0.5
グラニュー糖	12.0%	捏上温度	26℃
塩	1.8%	フロアタイム	40分 (28℃/85%)
脱脂粉乳	5.0%	分割	
生イースト	3.5%	ベンチタイム	20分
ショートニング	6.0%	成形	モルダー+手
無塩マーガリン	6.0%	ホイロ	50分~ (32℃/85%)
水	66.0%	焼成	上火185℃・下火170℃…8分30秒~

■ 配合	■ 工程		
ファヴァール	100.0%	ミキシング	L7
グラニュー糖	12.0%	捏上温度	25℃
塩	1.8%	フロアタイム	30~40分 (28℃/80%)
生イースト	2.5%	リタード	-5℃ 一晚
全卵	5.0%	折り込み	3×4×3 最終3.5mm
無塩マーガリン	10.0%	成形	4.5cm×12cmに カットし生地を麺棒で延ばし バトンチョコを2本乗せ包む。 成形後、冷凍保存する
水	40.0%	焼成	解凍し、ホイロを取らず小麦粉を 軽くふりかけ、中のチョコが見える 程度まで深めにクープを入れる 上火220℃・下火175℃ 18分~
折込油脂	25.0%		



チョコスティック