

# 生食用 絹食パン

# 冷蔵ストレート法



トーストせずにそのまま召し上がっていただくタイプの食パンです。  
 バターと生クリームの風味をいかし、絹のような口あたりになるように仕上げました。  
 コントレイルの一番の特長のふわっとした軽さがこのパンを引き立てます。

冷蔵ストレート法		
原 材 料 名	配 合 %	6Kg仕込
©コ ン ト レ イ ル	100	6000
ハ チ ミ ツ	5	300
上 白 糖	15	900
食 塩	1.5	90
生 ク リ ー ム	20	1200
フレッシュバター(無塩)	6	360
サフ インスタントドライイースト 金	1.3	78
水	50	3000

工 程 条 件	
混 捏 時 間	L3M8 ↓ L2M4
捏 ね 上 げ 温 度	27°C
冷 蔵 発 酵 ( 5 ° C )	12時間以上
室 温	50~60分
分 割 重 量	210g × 4 (二斤型)
	比容積: 4.2
ベ ン チ タ イ ム	40分
成 形	三つ折り後ロール成形
ホ イ ロ 時 間	80~90分
ホ イ ロ 温 度 / 湿 度	38°C, 80%
焼 成 温 度	上180°C / 下190°C
焼 成 時 間	30分~35分

©編みパン用生地: 50g