

ふんわり コッペパン

ストレート法



ぱさつき やすく 引きの出やすいコッペパンを**コントレイル**でふんわりしっとりに仕上げます。各種フィリングをサンドしてお楽しみください。

ストレート法				工 程 条 件	
原 材 料 名	配 合 %	3Kg	5Kg		
◎ コ ン ト レ イ ル	100	3000	5000	混	捏 L4M4 ↓ 油脂L2M5
サフ インスタントドライースト金	1.2	36	60		
上 白 糖	12	360	600	捏 ね 上 げ 温 度	26°C
ゲ ラ ン ド の 塩	1.6	48	80	発 酵 時 間	60分
マルシェブルターニュ20	8	240	400	分 割	120g
プレミアムショートニング	8	240	400	ベ ン チ タ イ ム	20分
水	65	1950	3250	成 型 方 法	ロール
				ホ イ ロ 時 間	50~60分
				ホイロ温度/湿度	33°C/75%
				焼 成 温 度	210°C/190°C
				焼 成 時 間	12分程度