

ミルクフレンチロール



■水を使わず牛乳と練乳で練り上げた贅沢なセミハードロールです。
●**ソルト法(仕込み量:水)**
軽い食感ととくのある風味は朝食だけでなくあらゆるシーンにマッチします。
甘みは控えめですのでサンドイッチベースとしても最適です。

オーガニックプライムハード強力粉	100%	1000g
インスタントドライイースト	1%	10g
ゲランドの塩	1.8%	18g
ハチミツ	2%	20g
無塩バター	10%	100g
全卵	10%	100g
加糖練乳	5%	50g
牛乳	55%	550g

※牛乳は一度沸かしてから冷やして使った方が生地が締まりません。

- ◆ミキシング 低速 3分 中低速 3分 ↓ 油脂 低速 3分 中低速 4分
- ◆捏上温度 27℃
- ◆フロアタイム 50分
- ◆分割 ラクビーボール・ミニバケット 100g 小物 80g
- ◆ベンチタイム 20分
- ◆ホイロ 33℃ 70%RH 45分
- ◆焼成 上 185~190℃ 下 195~200℃
クーブ入れ後 スチーム入れ 約12~14分