

スイートロール

冷蔵中種法



コントレイルのソフトな食感をいかしたスイートロール生地です。
 老化が遅く、高配合でもパサつかない菓子パンができます。
 大型のスイートロールやコーヒーケーキにも応用できます。

冷蔵中種法		
原 材 料 名	配 合 %	3Kg
《冷蔵中種》		
◎コ ン ト レ イ ル	70	2100
サフ インスタントドライイースト金	1	30
水	42	1260
《本捏》		
◎コ ン ト レ イ ル	30	900
上 白 糖	20	600
食 塩	1	30
脱 脂 粉 乳	3	90
全 卵	10	300
マルシェブルターニュ20	12	360
サフ インスタントドライイースト金	0.7	21
水	10	300

工 程 条 件	
混 捏 時 間	L4
捏 ね 上 げ 温 度	22℃
冷 蔵 (5 ℃)	16~22時間
混 捏 時 間	L3M5 ↓ L2M4
捏 ね 上 げ 温 度	26℃
フ ロ ア タ イ ム	40~50分
分 割	45g
ベ ン チ タ イ ム	30分
ホ イ ロ 時 間	60分
ホイロ温度/湿度	33℃/75%
焼 成 温 度	200℃/190℃
焼 成 時 間	10分

メロンパン:生地45g ホイロ:70分、焼成:180℃、12~15分
 神戸メロン:生地60g ホイロ:60分、焼成:180℃15分
 コルネ:生地45g ホイロ:60分、焼成:10分