

FENDU

ファンデュ

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	1.8	18
safインスタントイースト赤	0.2	2
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	70	700

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オトリ-ズ 15分 L4分
捏 上 温 度		22℃
発 酵 時 間		30 P 150 P 30分
分 割 重 量		1kg
ベ ン チ タ イ ム		30分
Mise en form		バタール状に畳み15分休ませる
成 形		麺棒を使用し縦中央に溝を作り張りを作る
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	235/220℃ 45分 スチーム

備 考

