

BRIOCHE PARISIENNE

ブリオッシュ パリジェンヌ

2 k g

配 合	%	g
強 力 粉	100	2000
塩	2	40
saf セ ミ ド ラ イ 金	1.2	24
砂 糖	7	140
全 卵	70	1400
バ タ ー	60	1200
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	6

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オトリズ 15分 L3分 H4分 ↓ H1分
捏 上 温 度		23℃
発 酵 時 間		25℃ 120分 P 30分 後 3℃ 15H
分 割 重 量		35 g 分割後再度冷蔵
成 形		丸め直し後15分でアテート成形
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	235/225℃ 12分

備 考

