

FOUACE DES RAMEAUX

フラス・デ・ラモー

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	30%	600g	70%	1400g	100%	2000g
全卵			30%	600g	30%	600g
LESAFFRE セミドライイーストゴールド <small>SDF</small>			0.3%	6g	0.3%	6g
塩			2%	40g	2%	40g
砂糖			25%	500g	25%	500g
バター			20%	400g	20%	400g
サワークリーム			8%	160g	8.0%	160g
牛乳	20%	400g	4%	80g	24%	480g
水			10%	200g	10%	200g
LESAFFRE イビスイエロー			0.15%	3g	0.15%	3g
オレンジフラワーウォーター			2%	40g	2%	40g
LESAFFRE サフルヴァン	0.15%	3g			0.2%	3g
オレンジラメル			10%	200g	10%	200g
SABATON シトロンラメル			10%	200g	10%	200g
計		1003g		3829g		4832g

工程	種工程		本捏工程	
WP Kemper	ミキシング SP15L	L5	L3H4 ↓ L2H1	
	捏上温度		24°C	
	発酵時間	24H後冷蔵	120P60	
	分割		500g	
	ベンチタイム		40分	
	成形		リング	
	ホイロ		3H	
BONGARD	焼成		上火 190°C	下火 160°C 35分

MEMO

※トッピングにパールシュガー

