

フランスパン

ブロック冷蔵

仕込量 2kg



配合

フランスパン専用粉	
フルネテロワール	
塩	
リロンデル1895	
ユーロモルト	
水	
イビスアジュール	
計	

本捏

%	g
90.0	1800.0
10.0	200.0
2.0	40.0
0.5	10.0
0.3	6.0
72.0	1440.0
0.3	6.0
	-
	-
	-
175.1	3,502.0

工程

ミキシング	
捏上温度	
発酵時間	
冷蔵	
分割	
復温	
成形	
ホイロ	
焼成	

本捏工程

L3分 (オートリーズ15分) L7分 H20秒
24℃
60分P
5℃
250 g
40分/28℃/生地温度17℃で成形
レトロ風バゲット
28℃/70分
上火245℃/下火225℃/27分

