

# フランスパン

ブロック冷蔵

仕込量 2kg

配合		本捏	
		%	g
フランスパン専用粉	LESAFFRE 	90.0	1800.0
フルネテロワール		10.0	200.0
塩		2.0	40.0
リロンデル1895	LESAFFRE 	0.5	10.0
ユーロモルト	 DIAMALTERIA ITALIANA	0.3	6.0
水		72.0	1440.0
イビスアジュール	LESAFFRE 	0.3	6.0
			-
			-
			-
計		175.1	3,502.0

工程		本捏工程
ミキシング		L3分 (オートリーズ15分) L7分 H20秒
捏上温度		24℃
発酵時間		60分P
冷蔵		5℃
分割		250 g
復温		40分/28℃/生地温度17℃で成形
成形		レトロ風バゲット
ホイロ		28℃/70分
焼成		上火245℃/下火225℃/27分

