

## マيس・エ・ノワ



ターメリックの鮮やかな色合いが目を引くパン。スパイシーな香りと清々しいハーブ、コーンの粒々食感が楽しめます。

### 【配合 (%)】 (生地)

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 強力粉                | 90  |
| フルネテロワール           | 10  |
| インスタントイースト赤        | 0.7 |
| ユーロモルト             | 0.3 |
| リヴェンド F200 アロムルヴァン | 0.3 |
| 塩                  | 2   |
| 砂糖                 | 6   |
| 脱脂粉乳               | 3   |
| バター                | 6   |
| 水                  | 70  |

### 【工程】

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| ミキシング  | ・ ・ ・ L4 分 H4 分 ↓ H3 分 ※           |
| 捏上温度   | ・ ・ ・ 24°C                         |
| 発酵時間   | ・ ・ ・ 60 分パンチ 60 分                 |
| 分割     | ・ ・ ・ ・ 90 g / 20g                 |
| ベンチタイム | ・ ・ 20 分                           |
| 成形     | ・ ・ ・ ・ 90g の生地を棒状にし、20g の白い生地で包む。 |
| ホイロ    | ・ ・ ・ ・ 35°C / 60 分                |
| 焼成     | ・ ・ ・ ・ 上火 250°C / 下火 200°C 13 分   |

※包む生地を取り分け後、生地 1 kg に対してクルミとコーン各 100g / ターメリック 6g / エルブ・ド・プロヴァンス 3.5g を練り込む。

◎[青字は日仏商事取り扱い商品](#)