

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](#)