

パート・ルヴェ・ショコラ

エキストラバター

仕込量 1.0kg

配合
フランスパン専用粉
セミドライイーストゴールド 
砂糖
ユーロモルト
塩
全卵
牛乳
エキストラバター
バター
計

本捏	
%	g
100.0	1,000.0
1.4	14.4
15.0	150.0
0.2	2.0
2.0	20.0
65.0	650.0
18.0	180.0
18.0	180.0
57.0	570.0
	-
	-
276.6	2,766.4

工程
ミキシング 
捏上温度
発酵時間
冷蔵
分割
成形
ホイロ
焼成 

本捏工程
L3分H6分 ↓ L1分H3分
23℃
60分
0℃
50g
キューブ型に入れる
28℃/75%/70分～
上火180℃/下火210℃/20分

※
前日にチョコバターを作成
バターを柔らかくしておき、チョコレートを溶かし混ぜ合わせ冷やし固める。