

# ブル・ショコラ

仕込量 1kg

## 配合

フランスパン専用粉	
インスタントイースト赤	
塩	
ユーロモルト	
砂糖	
バター	
水	
プランアローム	
ドロップショコラ	

## 本捏

%	g
100.0	1,000.0
0.6	6.0
2.0	20.0
0.3	3.0
2.0	20.0
5.0	50.0
68.0	680.0
5.0	50.0
35.0	350.0
	-
	-
217.9	2,179.0

計

## 工程

ミキシング	
捏上温度	
発酵時間	
分割	
成形	
ホイロ	
焼成	

## 本捏工程

L6分H2分↓H2分↓L1分H2分
25℃
60分
150g
ブル
28℃/80%/60分
上火240℃/下火220℃/20分～

※プランアロームは生地を仕込むときから投入してください。