




# ハースブレッド・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           |   |



|          |   |
|----------|---|
| ドロップショコラ |  |
|----------|---|

計

## 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   |
|       | -       |
| 50.0  | 500.0   |
|       | -       |
|       | -       |
| 227.9 | 2,279.0 |

## 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↓L2分 |
| 25℃                   |
| 60分                   |
| 150g                  |
| ブール                   |
| 28℃/80%/60分           |
| 上火240℃/下火220℃/20分～    |

|         |       |
|---------|-------|
| ※       |       |
| 生地      | 1780g |
| プランアローム | 100g  |
| 水       | 150g  |