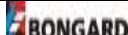


パネトーネ

LV1サフルヴァン使用

【仕込量 2kg】

配合	種	本捏	TOTAL
強力粉	50% 1000g	50% 1000g	100% 2000g
砂糖	7% 140g	28% 560g	35% 700g
食塩	0.7% 14g	0.3% 6g	1.0% 20g
バター 	16.0% 320g	17% 340g	33.0% 660g
卵黄		40.0% 800g	40.0% 800g
* * 水	25.0% 500g	10% 200g	35% 700g
LV1サフルヴァン 	0.25% 5g		0.25% 5g
IBISイエロー 		0.1% 2g	0.1% 2g
レーズン		40% 800g	40% 800g
オレンジピール 		14% 280g	14% 280g
パールシュガー 4 			
(トッピングに使用)			
計	1979g	3988g	5967g

工程	種工程	本捏工程
 ミキシング SP50M L5分H2分	* 下記を参照	
捏上温度	22～23℃	27℃
発酵時間	22℃／20時間	60分
分割	または24℃4時間発酵後5℃で冷蔵	330g(型に合わせて分割)
ベンチタイム		0分
成形		丸目
ホイロ		35℃ / 120～180分
 焼成	上火 180℃ 下火 180℃ 40分	

MEMO

* ミキシング: L4分H5分 ↓ 砂糖1/2・バターL3分H3分 ↓ フルーツL1分
(砂糖1/2は最初に投入)

* * 水の代わりに牛乳を使用することも可能です

<<ナッツとチョコバージョン>>

	* 2kg仕込みの場合	対粉	重量
クルミ(刻み)	15%		300g
アーモンド(刻み)	15%		300g
 バトンショコラ(刻み)	15%		300g
 ラム酒(セントジェームスラム)	2%		40g
 プラリネロゼ・コンカッセ		適量	
(トッピングに使用)			

S.I.Lesaffre