

## Zipangu (ジパング)

山崎 弘樹氏

材料名	配合			その他
	ルヴァン種 (%)	中種 (%)	本捏 (%)	
フランスパン専用粉	100	100		●折込用バター 生地100gに対し 無塩バター 20 和三盆糖 10
サフルヴァン	0.3			
乳酸菌飲料(ラブレ菌)	80			
水	20			
ルヴァン種		10		●仕上げ用シロップ 和三盆糖 100 水 60
グラニュー糖		7	15	
塩		0.7	1	
全卵		20		●仕上げ用 和三盆糖 適量
卵黄		10		
牛乳		35		
サフセミドライイーストゴールド			3	
バター			20	

	工程		
	ルヴァン種	中種	本捏
ミキシング	サフルヴァンを30°Cのお湯で溶かし 全材料を入れホイッパーで混ぜ合わせる	L6	L6H4 ↓ バター-L4H3
捏上温度	25°C	24°C	24°C
フロアタイム	25°C/70%/24時間	25°C/70%/12時間	
分割			270g
冷却			-20°C/60分
折り込み			3つ折り 2回
成形			1.23cm×35cmに伸ばし、ロール状に 巻いていく 2.ロールを縦半分にかットし、編む 3食パン型の側面にコロネ型を並べ、 その中に生地を断面を下にして入れる
ホイロ			27°C/75%/90分
焼成			180°C/240°C/25分
仕上げ			型から外し熱いうちにシロップを塗る 冷めたらロゴマークを和三盆糖でつける