

# Pont pour avenir/未来への懸け橋~「発酵後冷凍製法pain de mie」

ホテルグランヴィア京都 (株式会社ジェイアール西日本ホテル開発)

松木 崇至 氏

~第10回saf製パンコンテスト 課題解決部門賞~

## 配合

材料名		(%)
<b>【70%中種】</b>		
強力粉		70.0%
サフ セミドライイーストゴールド	LESAFFRE 	0.5%
水		42.0%
<b>【本捏】</b>		
強力粉		30.0%
サフ セミドライイーストゴールド	LESAFFRE 	0.1%
甜菜糖		6.0%
太郎塩 (京都産)		2.0%
イビスアジュール	LESAFFRE 	1.0%
イビス イエロー	LESAFFRE 	0.3%
マジミックス	LESAFFRE 	0.5%
カルピス発酵バター		10.0%
コンデンスミルク		4.0%
蜂蜜		4.0%
脱脂濃縮乳		10.0%
水		16.0%
中種全量		112.5%

## 工程

<b>【70%中種】</b>	
前日仕込	オーバーナイト
ミキシング	L3H2
捏上温度	24°C
フロアタイム	60分 (丸め直して冷蔵保管12H)
<b>【本捏】</b>	
	種は仕込1時間前にホイロに入れる。使用時の生地温度14°C
ミキシング	↓種L5H2 ↓バターL3H3
捏上温度	26°C
フロアタイム	40分
分割重量	160g×3個=480g
ベンチタイム	20分
成形	モルダー2回通し *しっかりガスを抜く
ケース	1斤型
ホイロ	80分(32°C/80%) *8割発酵させる ホイロ後蓋をして、空気に触れない様、袋に入れる
保管	冷凍庫-30°C、5日間可能
解凍条件	常温 *蓋を外して30分後に焼成
焼成温度	上火180/ 下火210 32分 焼成