

COQUILLE DU NORD

コキーク・デュ・ノール

【仕込量 4kg】

| 配合 | 本捏 | | TOTAL | |
|---------------------------------------|------|--------|-------|--------|
| フランスパン専用粉 | 100% | 4000g | 100% | 4000g |
| 水 | 30% | 1200g | 30% | 1200g |
| 全卵 | 30% | 1200g | 30% | 1200g |
| 塩 | 2% | 80g | 2% | 80g |
| セミドライイーストゴールド <small>LESAFFRE</small> | 1.2% | 48g | 1.2% | 48g |
| イビスイエロー <small>LESAFFRE</small> | 0.2% | 8g | 0.2% | 8g |
| 砂糖 | 12% | 480g | 12% | 480g |
| バター | 30% | 1200g | 30% | 1200g |
| パールシュガー | 40% | 1600g | 40% | 1600g |
| ※ 溶かしバター | 5% | 200g | 5% | 200g |
| 計 | | 10016g | | 10016g |

| 工程 | 本捏工程 | |
|--------------------------------------|--------------------------|--|
| <small>WP Kemper</small> ミキシング SP15L | L5H4 ↓ L2H2 ↓ パールシュガー | |
| 捏上温度 | 25°C | |
| 発酵時間 | 90分 | |
| 分割 | 70g/300g | |
| ベンチタイム | 15分 | |
| 成形 | | |
| ホイロ | 28°C / 90分 | |
| <small>BONGARD</small> 焼成 | 上火 240°C 下火 200°C 10~20分 | |

MEMO

※ パールシュガーは、配合中の溶かしバターと合わせておいてから生地練りにこみます。

