

FENDU EN FRIGO

ファンデュ 生地冷蔵

配 合	%	1 k g g
フ ラ ン ス パ ン 専 用 粉	100	1000
塩	1.8	18
safインスタントイースト赤	0.2	2
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	68	680

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オートリズ 15分 L4分
捏 上 温 度		22℃
発 酵 時 間		30 P 90分 後、3℃冷蔵 15～18H
復 温		28℃で4H程度（生地5～7kgの場合）
分 割 重 量		1kg
ベ ン チ タ イ ム		20分
Mise en form		バタール状に畳み15分休ませる
成 形		麺棒を使用し縦中央に溝を作り張りを作る
ホ イ 口		28℃ 75% 50分
焼 成	BONGARD OMEGA	235/220℃ 45分 スチーム

備 考

※生地冷蔵の場合、発酵ボックスの形状・容量と生地の収容量に大きな関係があります。
 上記工程は弊社取り扱い発酵ボックスに生地5～7kg程度入れた場合を想定しています。
 上記同一生地ですープロット（SUBROT）を作成する場合、
 1kg（2個用意する）で分割した生地を長方形にたたみ約20分休ませ、押しつぶさぬよう叩きながら
 ガスを抜き、最後に麺棒で形を整える。ふたつの生地を同様に行う。
 柔らかくしたバターを手のひらに延ばし、一方の生地表面に均一に軽くはたきつけ、小麦粉を振り
 ブラシで払う。
 もう一方の生地を重ね合わせ短冊状にカットし、それを菱形にカットする。
 カットした生地の鈍角が頂点になるよう立たせ、ふたつ連結して布に取る。
 約30～40分発酵させ、フランスパンよりやや高い温度のオープンに入れ途中温度を下げて焼く。

