

Bonhommes

リトルマン

仕込量 1Kg

配 合	Pâte Fermentée		Pâte Final		Total	
	%	g	%	g	%	g
フランスパン専用粉	30.0	300.0	50.0	500.0	80.0	800.0
塩		-	1.2	12.0	1.2	12.0
インスタントイースト赤	0.6	6.0		0.0	0.6	6.0
砂糖	20.0	200.0	25.0	250.0	45.0	450.0
卵黄	30.0	300.0	30.0	300.0	60.0	600.0
ハチミツ		-	10.0	100.0	10.0	100.0
牛乳	5.0	50.0	10.0	100.0	15.0	150.0
バター	20.0	200.0	40.0	400.0	60.0	600.0
		-		0.0		-
パート・フェルメンテ		-	105.6	1056.0	105.6	1,056.0
ルヴァン・トゥ・ポワン		-	32.1	321.0	32.1	321.0
		-		-		-
計	105.6	1,056.0		3,039.0	409.5	4,095.0



工 程	発酵生地 工 程	本 捏 工 程
ミキシング	L3分H3分↓H3分	L8分↓L5分
捏上温度	25℃	24℃
発酵時間	27℃ 180分後 冷蔵	28℃ 120分パンチ60分
分割		10g
ベンチタイム		0分
成形		フレキシパン1173リトルマンに生地を入れる
ホイロ		28℃ 240分
焼成	上火	230℃ 15分
	下火	230℃



メ モ

<発酵種の作成>	
フランスパン専用粉	200g
サフルヴァン	1.0g
牛乳	120g
ミキシング	L5分
発酵	27℃ 24h
	24時間後 3℃ 24h

