

BRIOCHE VENDEENNE

ブリオシュ ヴァンデーヌ

2 kg

配 合	levain tout point	Pate Final %	g
フランスパン専用粉	30		
強力粉		70	
塩		1.8	
safインスタントイースト赤		0.3	
砂糖		25	
全卵		40	
牛乳	18	6	
バター		32	
オレンジフラワーウォーター		0.3	
サフルヴァン LV1	0.15		

工 程		
ミキシング	L5分	L5分 H4分 ↓ H2分 ↓ L1分 <small>バター・砂糖1/2</small>
捏上温度	25°C	25°C
発酵時間	27°C 24H 後 5°C 15H	28°C 120分パンチ 60分
分割重量		100g
ベンチタイム		冷蔵 30分
成形		生地をひも状に延ばし5本編み
ホイロ		28°C 75% 180分
焼成		180/160°C 35分

備 考

生地の繋がりを早くする為、砂糖を添加量の1/2だけ入れてミキシング開始します。

