

BRIOCHE POLYNÉSIENNE LE 'FARAOA'

ポリネシアのブリオッシュ ル・ファラオア

1 k g

配 合	%	g
強 力 粉	100	1000
塩	1	10
saf セ ミ ド ラ イ 金	1.5	15
IBIS イ エ ロ ー	0.15	1.5
砂 糖	20	200
コ コ ナ ッ ツ ミ ル ク	40	400
水	27	270

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L5分 H3分
捏 上 温 度		25℃
発 酵 時 間		28℃ 150分
分 割 重 量		40 g
ベ ン チ タ イ ム		10分
成 形		
ホ イ ロ		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	220/190℃ 12分

備 考

- 塗り玉：卵黄とココナッツミルク同量で割る
- トッピングにココナッツロングを使用

