

FOUASE AVEYRONNAISE

フラス アヴェイロネイズ

配 合	Pate ferm	Pate Final %	3 k g g
強 カ 粉	25		750
サ フ ル ヴ ァ ン	0.125		3.75
牛 乳	15		450
フランスパン専用粉		75	2250
塩		1.8	54
saf セミドライ金		1	30
イビスイエロー		0.2	6
砂 糖		25	750
バ タ ー		32	960
卵		40	1200
オレンジフラワーウォーター		2	60
シトロンラメル		5	150

工 程		
ミ キ シ ン グ	L6min	L10分 ※
捏 上 温 度	24℃	25℃
発 酵 時 間	27℃ 24H	28℃ 50分
分 割 重 量		400 g (丸めは軽く)
ベ ン チ タ イ ム		40分
成 形		別途記載
ホ イ 口		30℃ 75% 3時間
焼 成		205/175℃ 25分

備 考

※ イースト・塩・砂糖・OFW・シトロンラメル以外でミキシングスタートする。
 L2分後 塩を投入、3分後砂糖1/2量投入。5分後塩を投入し、7分後に残りの砂糖全量投入する。
 8分でOFWを入れ、まとまったらシトロンラメルを混ぜ合わせ終了。

