

PASTIS LANDAIS

パスティス ランデ

配 合	%	2 k g g
強 力 粉	100	2000
塩	2	40
saf セ ミ ド ラ イ 金	1.6	32
砂 糖	25	500
バ ニ ラ シ ュ ガ ー	5	100
牛 乳	40	800
全 卵	38	760
バ タ ー	40	800
セントジェームスラム	3	60
オレンジフラワーウォーター	4	80

工 程		
ミ キ シ ン グ 1	KEMPER ECO30	L4分(ラム酒・バター以外で)
発 酵 時 間		25℃ 90分
ミ キ シ ン グ 2	KEMPER ECO30	L4分
捏 上 温 度		23~24℃
分 割 ・ 成 形		発酵BOXからすくい取りブリオッシュ型(中)に
ホ イ 口		28℃ 75% 90分
焼 成	BONGARD OMEGA	200/190℃ 20分

備 考

