

POGNE DE ROMANS

ポーニュドロマン

配 合	levain tout point	Pate Final %	k g g
フ ラ ン ス パ ン 専 用 粉	25		
強 力 粉		75	
塩		1.8	
safインスタントイースト赤		0.6	
砂 糖		25	
全 卵		35	
牛 乳	15		
ム ス カ		10	
バ タ ー		30	
プ ラ リ ネ ロ ゼ		2	
オレンジフラワーウォーター		3	
サフルヴァン LV1	0.125		

工 程		
ミ キ シ ン グ	L5分	L5分 H4分 ↓ バター・砂糖1/2 H2分 ↓ L1分
捏 上 温 度	25℃	25℃
発 酵 時 間	27℃ 24H 後 5℃ 15H	28℃ 120分 パンチ 60分
分 割 重 量		300g
ベ ン チ タ イ ム		冷蔵 30分
成 形		クーロンヌ
ホ イ 口		28℃ 75% 120分
焼 成		180/160℃ 35分

備 考

生地と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。

