

FOUACE DES RAMEAUX

フラス・デ・ラモー

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	30%	600g	70%	1400g	100%	2000g
全卵			30%	600g	30%	600g
LESAFFRE  セミドライイーストゴールド 			0.3%	6g	0.3%	6g
塩			2%	40g	2%	40g
砂糖			25%	500g	25%	500g
バター			20%	400g	20%	400g
サワークリーム			8%	160g	8.0%	160g
牛乳	20%	400g	4%	80g	24%	480g
水			10%	200g	10%	200g
LESAFFRE  イビスイエロー			0.15%	3g	0.15%	3g
オレンジフラワーウォーター			2%	40g	2%	40g
LESAFFRE  サフルヴァン	0.15%	3g			0.2%	3g
 オレンジラメル			10%	200g	10%	200g
 シトロンラメル			10%	200g	10%	200g
計		1003g		3829g		4832g

工程	種工程		本捏工程	
 ミキシング SP15L	L5		L3H4 ↓ L2H1	
捏上温度			24°C	
発酵時間	24H後冷蔵		120P60	
分割			500g	
ベンチタイム			40分	
成形			リング	
ホイロ			3H	
 焼成			上火 190°C 下火 160°C 35分	

MEMO

※トッピングにパールシュガー

