

Campanile corse

カンパニル・コルス

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	100%	2000g	100%	2000g
水	26%	520g	26%	520g
全卵	40%	800g	40%	800g
塩	2.0%	40g	2.0%	40g
LESAFFRE セミドライイーストゴールド 	1%	20g	1%	20g
砂糖	16%	320g	16%	320g
バター	10%	200g	10%	200g
 オレンジ セミコンフィ	1%	20g	1%	20g
LESAFFRE イビスイエロー	0.2%	3g	0.2%	3g
計		3923g		3923g

工程	本捏工程	
 ミキシング SP15L	L3H5 ↓ L2H2	
捏上温度	26℃	
発酵時間	120分	
分割	500g	
ベンチタイム	10分	
成形	リングに成形、卵をのせて、十字に生地をつける	
ホイロ	30℃	80分
 焼成	上火 200℃	下火 190℃ 25分

MEMO

