

第1回saf製パンコンテスト作品

最優秀賞 :河上 洋一氏

A作品 :ヨーグルト種のフルーツ ラ・ムーナ

配合

材料	ヨーグルト種	本捏
	%	%
強力粉	25	75
safインスタントイースト金	0.2	1.4
プレーンヨーグルト	30	
イビスイエロー		0.2
アロムルヴァン		1.5
さとうきび糖		20
ハチミツ(オレンジ)		5
あらなみ塩		1.95
全卵		43
無塩バター		30
オレンジフラワーウォーター		0.5

工程

	ヨーグルト種	本捏
ミキシング スパイラル	L5	L6MH3 ↓ バター少しずつ入れる L7 ↓ フルーツ L1.5
捏上温度	25℃	24℃
フロアタイム	28℃ / 2時間 → 4℃(冷蔵) / 16時間	120分 P 60分
分割		45g
ベンチタイム		20分
成形		食型に丸め直して入れる 縦4個 × 横4個 計16個 <食型190 × 190 × 50(mm)>
ホイロ		28℃ / 120分
焼成 BONGARD		塗り玉後オレンジスライスのハーフカットを一山ずつにのせる(16枚/個) 185℃ 38分

備考

Photo

フルーツ

オレンジピール	15%
レモンピール	15%
ドライブルーベリー	10%
ドライクランベリー	10%
レーズン	10%
アップルプレザーブ	10%

仕上げ

ナパージュの艶出し<価格に応じてカット>

