第1回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞 ： 野田 英三郎氏

A作品 ： ブリオッシュ・ナンテール

配合	
材料	本捏
	%
強力粉	100
safインスタントイースト金	1.3
上白糖	15
並塩	1.8
牛乳	20
ヨーグルト	15
練乳	5
卵黄	20
全卵	30
ユーロモルト	0.2
無塩バター	45

工程	
	本捏
ミキシング スパイラル	L4 ↓オートリーズ15分L10 ↓バター L15 塩・油脂以外の材料でオートリーズ. イーストはオートリーズ前ミキシング終了1分前くらいに振り入れる
捏上温度	25℃
フロアタイム	27℃/60%/60分 P 4℃/30分～
分割	70g
ベンチタイム	15分
成形	3斤用食型 2×7の14個詰め
ホイロ	26℃ / 75% / 60分～
焼成 BONGARD	塗り玉をして、ハサミでカット 上火240℃ / 下火160℃ 25分～

備考	Photo