

第1回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞：小畑 絵美氏

A作品：ライフリュイ

配合																												
材料	ルヴァン種	サワー中種	ポーリッシュ	本捏																								
	%	%	%	%																								
強力粉	30																											
ライ麦粉		12.5		37.5																								
全粒粉			20	10																								
準強力粉				20																								
サフルヴァン	0.15																											
saf インスタントイースト金			0.2	0.6																								
ルヴァン種		0.01																										
ポーリッシュ				40																								
サワー中種				25																								
塩				0.18																								
水	15	12.5	20	45																								
工程																												
	ルヴァン種	サワー中種	ポーリッシュ	本捏																								
ミキシング スパイラル	L5			L3 ↓ヌガー(混ぜりにくいので3回に分けて加える)L3 ↓ドライフルーツ、ナッツ、スパイス類L2																								
捏上温度	25℃	25℃	24℃	26℃																								
フロアタイム	27℃/24時間	27℃/8-12時間	27℃/2-3時間																									
分割				450g																								
ベンチタイム				18×9×7の型にすくい入れる																								
成形																												
ホイロ				30℃/80%/1時間																								
焼成 BONGARD				上火150℃/下火170℃/75分																								
備考		Photo																										
<table><tr><th colspan="2">ヌガー</th></tr><tr><td>ハチミツ</td><td>26%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>11%</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>1%</td></tr><tr><td>サラダ油</td><td>3%</td></tr></table>		ヌガー		ハチミツ	26%	グラニュー糖	11%	牛乳	1%	サラダ油	3%	<table><tr><th colspan="2">サブプレ生地</th></tr><tr><td>焦がしバター</td><td>5%</td></tr><tr><td>てんさい糖</td><td>5%</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.1%</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>3%</td></tr><tr><td>薄力粉</td><td>5%</td></tr><tr><td>卵</td><td>3%</td></tr></table>			サブプレ生地		焦がしバター	5%	てんさい糖	5%	塩	0.1%	牛乳	3%	薄力粉	5%	卵	3%
ヌガー																												
ハチミツ	26%																											
グラニュー糖	11%																											
牛乳	1%																											
サラダ油	3%																											
サブプレ生地																												
焦がしバター	5%																											
てんさい糖	5%																											
塩	0.1%																											
牛乳	3%																											
薄力粉	5%																											
卵	3%																											
<table><tr><th colspan="2">メレンゲ生地</th></tr><tr><td>卵白</td><td>14%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>1.7%</td></tr><tr><td>粉糖</td><td>11%</td></tr></table>		メレンゲ生地		卵白	14%	グラニュー糖	1.7%	粉糖	11%	材料すべてを鍋に入れ、火にかけてハチミツの固さまで煮つめ、30℃以下まで熱をとっておく。																		
メレンゲ生地																												
卵白	14%																											
グラニュー糖	1.7%																											
粉糖	11%																											
<table><tr><td>アーモンドダイス</td><td>4.2%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>4.2%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>6%</td></tr></table>		アーモンドダイス	4.2%	グラニュー糖	4.2%	グラニュー糖	6%	ミキサーでしっかりと角が立つまで立てる																				
アーモンドダイス	4.2%																											
グラニュー糖	4.2%																											
グラニュー糖	6%																											
ドライフルーツ		スパイス	ナッツ																									
フィグ 15%	クランベリー 6%	コリアンダー0.1%	アーモンドホール10%																									
レーズン 15%	アンズ 6%	カルダモン0.1%	パンブキンシード5%																									
洋ナシ 10%	オレンジピール10%	シナモン1.6%																										
		ナツメグ0.6%																										
		アニスシード0.2%																										

