

第1回saf製パンコンテスト作品

B部門作品賞：池永 渉氏

A作品：我が家のおやつパン

配合

材料	ルヴァン種	中種	本捏
	%	%	%
フランス産小麦粉	100		
サフルヴァン	0.5		
水	55	14	20
ルヴァン種		40	
強力粉		70	30
safインスタントイースト金		1	
上白糖		14	10
全卵		20	
加糖卵黄		7	7
中種			全量
伯方の塩			2
脱脂粉乳			4
無塩バター			30
コアントロー			3
オレンジピール			7
チョコチップ			15

工程

	ルヴァン種	中種	本捏
ミキシング	L5	L3M2	L4M3 ↓ フルーツ、チョコチップ L3M3
捏上温度	25°C	25°C	27°C
フロアタイム	27°C/18時間 - 24時間	27°C/2時間	27°C/1時間
分割			80g
ベンチタイム			30分
成形			丸め直しアルミホイルのケースに入れる
ホイロ			30°C/75%/100分
焼成 BONGARD			190°C 18分

備考

ホイロ後、マカロン生地をトッピングし
クルミスモールピース、むきピスタチオ、あられ糖をトッピング、
粉糖をふってから焼成。

Photo



マカロン配合

アーモンドパウダー	100%
粉糖	110%
卵白	100%
薄力粉	20%

アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉を混ぜふるい
ときほぐした卵白に加えよく混ぜる。