

第2回saf製パンコンテスト作品

優秀賞：菊谷 尚宏氏

B作品：パン オ リブラン 2005

配合				
材料			本捏	
	%	g	%	g
フランスパン専用粉			100	
ロースト玄米パウダー			12	
塩			2.6	
safインスタントイースト赤			0.5	
フランスパン発酵生地	備考参照		24	
ルヴァン種	備考参照		24	
水			85	
ローストックルミ			12	
玄米(α化したもの)			30	

工程			
	フランスパン発酵生地	ルヴァン種	本捏
ミキシング スパイラル	L3 オートリース*15分 L5	L5	L7H2 ↓クルミ、玄米 L1
捏上温度	23°C	25°C	25°C
フロアタイム	2時間 後 冷蔵15時間	27°C 24時間	45分 パンチ 30分 / 27°C
分割			300g
成形			丸め直し10分後に周りの部分を手で潰す。潰した箇所をスケッパーで8箇所カット。その部分に予めサイノメ状にカットしたバターを1コづつ入れ上に巻く。成形後にダッチトッピングする。
ホイロ			27°C / 60分
焼成			230°C / 210°C 30分 スチームあり

備考	Photo																												
<p>【ルヴァン種】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>フランスパン専用粉</td><td style="text-align: center;">100%</td></tr> <tr><td>サフルヴァン</td><td style="text-align: center;">0.5%</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: center;">55%</td></tr> </table> <p>【フランスパン発酵生地】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>フランスパン専用粉</td><td style="text-align: center;">100%</td></tr> <tr><td>塩</td><td style="text-align: center;">2%</td></tr> <tr><td>safインスタントイースト赤</td><td style="text-align: center;">0.5%</td></tr> <tr><td>ユーロモルト</td><td style="text-align: center;">0.2%</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: center;">70%</td></tr> </table> <p>【ダッチトッピング】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>上新粉</td><td style="text-align: center;">100%</td></tr> <tr><td>safインスタントイースト赤</td><td style="text-align: center;">2%</td></tr> <tr><td>塩</td><td style="text-align: center;">4%</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td style="text-align: center;">6%</td></tr> <tr><td>バター</td><td style="text-align: center;">2%</td></tr> <tr><td>ぬるま湯</td><td style="text-align: center;">100%</td></tr> </table>	フランスパン専用粉	100%	サフルヴァン	0.5%	水	55%	フランスパン専用粉	100%	塩	2%	safインスタントイースト赤	0.5%	ユーロモルト	0.2%	水	70%	上新粉	100%	safインスタントイースト赤	2%	塩	4%	上白糖	6%	バター	2%	ぬるま湯	100%	
フランスパン専用粉	100%																												
サフルヴァン	0.5%																												
水	55%																												
フランスパン専用粉	100%																												
塩	2%																												
safインスタントイースト赤	0.5%																												
ユーロモルト	0.2%																												
水	70%																												
上新粉	100%																												
safインスタントイースト赤	2%																												
塩	4%																												
上白糖	6%																												
バター	2%																												
ぬるま湯	100%																												