

第2回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞:相良 一公氏

B作品 : カンパーニュ754

配合				
材料			本捏	
	%	g	%	
フランスパン専用粉			95	
ライ麦粗引き			5	
塩			2	
safインスタントイースト青			0.8	
ユーロモルト			1	
上白糖			3	
ラード			3	
マッシュポテト			25	
フランスパン発酵生地	備考参照		45	
レーズン種	備考参照		156	

工程			
	レーズン種	フランスパン発酵生地	本捏
ミキシング	全材料をミキシング	通常のフランスパン程度	L3M2 ↓ ラードL3M2 ↓ マッシュポテトM2 捏上げ 生地からレーズン種と同量の生地を取り M2
捏上温度		24℃	26℃
フロアタイム	26℃ / 3時間 →冷蔵	28℃ / 2時間 →冷蔵	27℃ / 60分
分割			500g
ベンチタイム			10分
成形			ナマコ型に成形。ライ粉をまぶしてパストンに入れる。
ホイロ			30℃ / 60分
焼成			250℃/220℃/15分 220℃/200℃/20分

備考		Photo
【フランスパン発酵生地】		
	%	
フランスパン専用粉	100	
塩	2	
safインスタントイースト青	0.35	
V.C	0.6	
ユーロモルト	0.2	
水	69	
【レーズン種】		
ライ麦粗挽き	50	
ライ麦細挽き	50	
アロムルヴァンリキッド	6	
レーズン液種	24	
水	26	