

材料名	配合	
	種(%)	本捏(%)
フランスパン専用粉	20	70
サフルヴァン	0.1	
水	11	61
栗の粉		10
天然塩		2.2
サフセミドライイースト赤		0.2
ユーロモルト		0.3
コントレックス		16
黒豆甘露煮		15

	工程	
	種	本捏
ミキシング	L5	L3↓塩L3M1
捏上温度	25°C	コントレックスを入れながらL1M4～ 23°C
フロアタイム	27°C/18～24時間	26°C/75%/60分パンチ60分 黒豆を均一に折り込みながら パンチ60分
分割前工程		発酵させる布の上に生地を出し、 ガスを軽く抜きながら、カットしやすい 形に調整する(厚さ5cm)
分割・成形		約300gの四角形にカットし、布取りする
ホイロ		28°C/75%/30分
焼成		クーブを2本入れる 250°C/240°C/30～35分