

ヴァン・ルージュ

高野 隆一氏

配合			
材料名	パート・フェルメンテ (%)	ルヴァン・ド・パート (%)	本捏 (%)
フランスパン専用粉	100		30
石臼挽小麦粉		22	40
ライ麦粉		8	
サフィンスタートイースト青	0.4		0.4
ユーロモルト	0.5		0.5
塩	2		2
水	68	18	23
赤ワイン			33
アロムルヴァンリキッド		5	
パートフェルメンテ		5	

工程			
	パートフェルメンテ	ルヴァン・ド・パート	本捏
ミキシング	L3 オートリーズ20分 L5H1	L3H2	L3 オートリーズ20分 L8H1
捏上温度	24°C	21°C	赤ワインは沸騰する直前ほどで 10分くらい火にかけて アルコールを飛ばす。 22°C
フロアタイム	28°C/75%/90分	23°C/75%/18~22時間	30°C/75%/60分パンチ60分
冷却	5°C/オーバーナイト		
分割			460g
成形			ワインボトル型 約45cm
ホイロ			29°C/75%/50分
焼成			260°C/260°C スチーム 窯入れ後、250°C/250°Cに下げて 16~17分焼成する。