

ブリオッシュ

成形冷蔵

仕込量 kg

配 合

強力粉
砂糖
塩
セミドライーストゴールド
BBJ
全卵
牛乳
バター

LESAFFRE 

LESAFFRE 

本 捏

%	g
100	
15	
2	
1.8	
0.2	
45	
30	
40	

計

工 程

ミキシング
捏上温度
発酵時間
分割
ホイロ
焼 成

本 捏 工 程

L3H3 ↓ L1H3~
25℃
60分
40g
28℃ 90分~
上火 235℃ 下火 190℃ 10分

メ モ

※