



ブノワトン・オランジュ・ショコラ

40 個/粉 1kg

◆パン・ド・カンパーニュ生地

【配 合】		1kg	2kg
フランスパン専用粉 (tradition T65)	80%	800	1600 g
細挽きライ麦粉 (T130)	20%	200	400 g
水	67%	670	1340 g
セルブランジュリ 	1.9%	19	38 g
インスタントイースト赤 	0.7%	7	14 g
セミコンフィオレンジ 	30%	300	600 g
フランスパン専用粉 (tradition T65)	8%	80	160 g
ドロップショコラ 	30%	300	600 g
オーツブラン (仕上げ用)	10%	100	200 g

【エ 程】	
ミキシング	L8H3 生地が出来たら、セミコンフィ、粉、ドロップショコラを混ぜたものを入れ、2 速で 1 分
捏上温度	24℃
フロアタイム	15 分 P 45 分 (トータル 1 時間)
分 割	1170g
ベンチタイム	20 分
成 形	ベーキングシートにのせ、20×40cmの大きさに伸ばす。 生地に水を塗ってオーツブランをつけ、冷凍庫で 30 分間冷やす。 2×20cm にカットし、展板にのせる。
ホイロ	1 時間(25℃)
焼 成	240℃/20 分間(スチームを使用)



les vergers
boiron
ブノワトン・オランジュ・ショコラ