

ルヴァン・アンヴォレ (Levain Enevolé)

浅井 一浩 氏

～第11回LESAFFRE製パンコンテスト フィユタージュ部門賞～

部門：フィユタージュ部門

配合		
材料名		(%)
フランスパン専用粉		70.0%
全粒粉		30.0%
塩		2.0%
safセミドライイーストゴールド	LESAFFRE 	12.0%
リヴェンド F200 アロムルヴァン	LESAFFRE 	1.1%
ユーロモルト	DIAMALTERIA ITALIANA	0.1%
RS190	LESAFFRE 	3.0%
はちみつ		0.6%
		3.0%
サバトンオレンジピール (3～4mm刻み)		53.0%
* 折り込みオレンジバター		50.0%
合計		224.8%

工程	
ミキシング	スパイラルミキサー L5分 オートリーズ30分 L5分H1分↓オレンジピールL2分
捏上温度	22°C
発酵時間	28°C/75% 60分 パンチ → 5°C 15～18分
分割	中心温度 16°Cまで復温 粉1kgあたり折込用 1000g/皮生地 75g×12個に分割
ベンチタイム	30分 (皮生地)
成形	折込用生地を冷やしてオレンジバターを包み、3つ折り2回 8mmに伸ばして手前から巻いて筒状にする
	1個125gにカットし、伸ばした皮生地で包む
ホイロ	28°C/75% 60分 (布取り)
焼成	ベーキングシートに乗せて直焼き 上火 240°C 下火 200°C 20分 (スチーム)

【折り込みオレンジバター】	
発酵バター	43.0%
サバトンオレンジピール	 7.0%
【工程】	
1. オレンジピールを 3～4mm に刻む	
2. ペーパーで水分をふき取る	
3. バターと合わせて乳化させる	
4. 冷やして可塑性域に戻してシート状にする	