

noix lyonnaise

上村 昭博氏

第9回saf製パンコンテスト グランプリ

配合			
材料名	ルヴァン種	本捏ね(%)	
ライ麦全粒粉	20		
リヴェンドLV1サフルヴァン 	0.1		
水	12.5		
ルヴァン種合計	(32.6)	32.6	
石臼挽き小麦粉		40.0	
全粒粉		40.0	
リロンデル1895 		0.1	
塩		1.8	
リヴェンドF200アロムルヴァン 		1.0	
ユーロモルト 		0.2	
水		67.5	
マカダミア		8	160℃でロースト後
カシューナッツ		8	熱いうちに蜂蜜と混ぜておく
アーモンド		8	* 工程内で「ミックスナッツ」
クルミ		10	と記載
蜂蜜(アーモンド)		3	

工程		
	ルヴァン種	本捏ね
ミキシング	L5分 仕込み水の一部(30℃)で サフルヴァンを溶かして使用	L3分オートリーズ15分 ↓(ルヴァン種、塩)L5分H1分
捏ね上げ温度 発酵時間	25℃ 26℃/12時間後冷蔵	22℃ 30分(26℃/75%)、パンチ後18~24℃で8~12時間 パンチ(ミックスナッツを3つ折り2回で折りこむ) 1時間後分割
分割 ベンチタイム		400g 合計 25分 15分でライ麦細引きをまとわせながら丸目直し、10分
成形		肘で穴をあけ、クーロンヌに成形 ライ麦細引きを纏わせる(綴じ目下で布どり)
ホイロ 焼成		70分(26℃/75%) 綴じ目を上にし、スティームを入れて焼成 上火:230℃/下火:200℃ 28分