



Brioche | ブリオッシュ (フレキシ ルヴァン デュラム使用)

配合 本捏

仕込量 1kg

フランスパン専用粉	50.0%	500.0g
強力粉	50.0%	500.0g
セミドライーストゴールド	1.6%	16.0g
塩	2.0%	20.0g
砂糖	20.0%	200.0g
全卵	50.0%	500.0g
牛乳	15.0%	150.0g
バター	40.0%	400.0g
水	2.0%	20.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	1.0%	10.0g
イビスイエロー	0.2%	2.0g
合計	231.8%	2318.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L4分H10分↓砂糖10%H3分
捏上温度	24~26℃
発酵時間	60分
分割	50~80g
冷蔵	0℃
復温	室温30分
成形	28℃ / 40~50分
ホイロ	28℃ / 90分~
焼成	240℃ / 180℃ / 8分~



FLEXI LEVAIN フレキシ ルヴァン

- 粉に混ぜるだけですぐに使える! 活性タイプの粉末ルヴァン。
- ルヴァン(種)を作る必要がありません。
- 手軽に使用でき、効率・クオリティの向上が可能。



タップ