



## Soft france

## ソフトフランス/塩パン (フレキシ ルヴァン ライ使用)

### 配合 本捏

仕込量 1kg

フランスパン専用粉	100.0%	1000.0g
セミドライーストレッド	0.7%	7.0g
塩	2.0%	20.0g
ユーロモルトプリオ	0.2%	2.0g
砂糖	2.0%	20.0g
水	67.0%	670.0g
バター	2.0%	20.0g
パンミニッツ	0.5%	5.0g
イビスイエロー	0.1%	1.0g
フレキシ ルヴァン ライ	1.0%	10.0g
合計	175.5%	1755.0g

### 工程 本捏工程

ミキシング	L5分H2分↓H2分
捏上温度	26℃
発酵時間	20分
分割	80g / 分割後冷蔵
成形	生地を中心温度20℃にて成形
ホイロ	60分 / 28℃
焼成	250℃ / 200℃ / 10-15分
冷却	室温で、中心温度が35~40℃になるまで放冷後、冷凍
冷凍	中心温度が-12℃になるまで、-30℃風速4m / 秒(30-60分間)冷凍
保管	ポリエチレン袋に入れて-20℃で保管

- 有塩/バターは成形時に包み込む。
- 焼成時、表面に塩を振りかける。

LESAFFRE



## 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