



## Boule Levain

ブールルヴァン(フレキシ ルヴァンのみ使用)

<b>配合</b>	小麦粉	1900g	95%
	ライ麦粉	100g	5%
	水	1280g	64%
	塩	40g	2%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン ライ	60g	3%
	合計	3380g	

<b>工程</b>	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	5+1分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	16時間 / 20℃
	分割	1kg
	ベンチタイム	20分
	二次発酵	2時間30分 / 26℃
	焼成	45分 / 240℃



## Baguette Long Pointage

バゲット・長時間発酵(フレキシ ルヴァンのみ使用)

<b>配合</b>	小麦粉	2000g	100%
	水	1440g	72%
	塩	40g	2%
	パンミニッツ	10g	0.5%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン ライ	40g	2%
	合計	3530g	

<b>工程</b>	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分
	生地温度	25℃±1℃
	一次発酵	15時間 / 20℃
	分割	320g
	ベンチタイム	30分
	二次発酵	2時間 / 25℃
	焼成	22分 / 250℃



## Brioche

ブリオッシュ(フレキシ ルヴァンのみ使用)



## Baguette Block Frigo

バゲット・ブロック冷蔵(パン酵母併用)

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	840g	42%
	塩	40g	2%
	砂糖	400g	20%
	イビス イエロー	3g	0.15%
	イビス アジュール	20g	1%
	バター	400g	20%
	卵	400g	20%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	40g	2%
	合計	4263g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+4分 / 油脂 / 3+3分
	生地温度	25℃ ± 1℃
	一次発酵	16時間 / 28℃
	分割	500g
	ベンチタイム	30分 / 25℃
	二次発酵	2~3時間 / 35℃
	焼成	30分 / 235℃

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1440g	72%
	サフ インスタントイースト赤	10g	0.5%
	塩	40g	2%
	パンミニッツ	10g	0.5%
	ユーロモルト	4g	0.2%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	20g	1%
	合計	3522g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分
	生地温度	25℃ ± 1℃
	一次発酵	30分 P 15時間 / 3℃
	復温	90分
	分割	320g
	ベンチタイム	30分
	二次発酵	1時間 / 28℃
	焼成	22分 / 240℃



## Shokupan

食パン(パン酵母併用)



## Kashipan

菓子パン(パン酵母併用)

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1400g	70%
	サフ インスタントイースト赤	20g	1.0%
	塩	40g	2.0%
	砂糖	120g	6.0%
	イビス イエロー	4g	0.2%
	ショートニングorバター	120g	6.0%
	粉ミルク	60g	3.0%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	30g	1.5%
	合計	3794g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+3分 / 油脂 / 3+2分
	生地温度	27℃±1℃
	一次発酵	60分
	分割	250g
	ベンチタイム	20分
	成型	×3
	二次発酵	1時間 / 38℃
	焼成	30分 / 235℃

配合	小麦粉	2000g	100%
	水	1000g	50%
	サフ セミドライイーストゴールド	28g	1.4%
	塩	24g	1.2%
	砂糖	500g	25%
	イビス イエロー	4g	0.2%
	バター	300g	15%
	卵	300g	15%
	リヴェンド フレキシ ルヴァン デュラム	30g	1.5%
	合計	4186g	

工程	ミキサーの種類	スパイラル
	ミキシング	4+4分 / 油脂 / 3+3分
	生地温度	27℃±1℃
	一次発酵	60分
	分割	50g
	ベンチタイム	20分
	二次発酵	1時間 / 38℃
	焼成	10分 / 235℃