

グリッシーニ (AmoreSSB2.0%)

	種/前処理	本捏ね	1000g		(種/前処理)	
フランスパン用粉		85.00		850.0	ミキシング	
全粒粉		10.00		100.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
デュラム粉		5.00		50.0	冷却	℃ / %
AmoreSSB		2.00		20.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
生イースト(US)		1.00		10.0	ミキシング	L5ML5 ↓ * L1ML2
インスタントドライイースト赤		0.50		5.0	捏上温度	26℃ ±0.5℃
食塩		2.00		20.0	フロア	27℃ / 75% 15分
オリーブオイル		5.00		50.0	分割	30 g g
ショートニング		5.00		50.0	半成形	霧吹きして三つ折り(D150W400H20)
水		48.00		480.0	冷凍	-15℃ / - % 15~30分
粉チーズ*		10.00		100.0	圧延	D180W600H(厚)15
					分割	60g(幅20mm程度)を半分に分ける
					成型	手でころがして天板の幅に伸ばす
					ラック	℃ / %
					ホイロ	32℃ / 72% 45分
合計		173.5		1,735.0	焼成	220℃ スチーム 200℃ 15~20分
		173.5		1,735.0		

30.0

