パシフィック洋行株式会社 〒104-0032 TEL03-5542-8033
東京都中央区八丁堀2-21-6
八丁堀NFビル 7階

フランスパン（AmoreSSB1.5%）

	種/前処理	本捏ね	4000g	
フランスパン専用粉		100.00		4,000.0
AmoreSSB		1.50		60.0
生イースト		2.00		80.0
食塩		2.00		80.0
水		68.00		2,720.0
合　　計		173.5		6,940.0
	173.5		6,940.0	

(種/前処理)	
ミキシング 捏上温度	℃　±0.5℃
	℃／　%
(本捏ね)	縦型／フック
ミキシング 捏上温度	L7ML5MH1 25.5 ℃　±0.5℃
フロアタイム	26 ℃／－　%　45～60分
	℃／　%
分割	250g （軽く表面を張らせてまとめる）
ベンチタイム	26 ℃／－　%　10～15分
成型	バタール
ホイロ	32 ℃／　－ %　45分
	26 ℃／　－ %　15分
焼成	230/220 ℃　スチーム　20～22 分

250.0

菓子パン生地のような捏上がりを目指します。

ベンチ：延びる状態になったら速やかに成形します。