

Nacho ヴィエノワ

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	2000 g		(種/前処理)	
Panoplus Nacho	0.00	25.00	0.0	500.0	ミキシング	
フランスパン用粉 (リスドオル)		75.00	0.0	1,500.0	捏上温度	℃ 以上以上
ラパリジェンヌ赤		1.00	0.0	20.0		℃ / %
食塩		2.00	0.0	40.0	(本捏ね) (本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
水		70.00	0.0	1,400.0	ミキシング	L 5 ML 3 MH 3
			0.0	0.0	捏上温度	24 °C ±0.5°C
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	フロア	27 °C / 72 % 10 ~ 15分
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	分割分割	55 g 220 g
			0.0	0.0	ベンチ	27 °C / 72 % 45分
			0.0	0.0	成型	ロール(ヴィエノワ天板) ロール(ヴィエノワ天板)
			0.0	0.0	カット	成形直後にナイフで切りこみを入れる成形直後にナイフで切りこみを入れる
			0.0	0.0	ホイロ	36 °C / 75 % 45分
			0.0	0.0	焼成	220 °C スチーム 210 12 ~ 15分
			0.0	0.0		
合 計		173.0	0.0	3,460.0		
		173.0		3,460.0		

分割重量	生地		トースト 570 225 / 215 スチーム
フィリング等			成形直後切り込み 24分
			ホイロ 32 °C 90分