

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., l t d

フランスパン(冷蔵長時間発酵)

[標準配合]

	①	②	③	④	⑤	⑥
道産小麦粉 TYPE55	50	50	50	50	50	50
ロイヤルストーン TypeA	50	—	—	—	—	—
ロイヤルストーン SpringA	—	50	—	—	—	—
ロイヤルストーン ゆめちから(A)	—	—	50	—	—	—
ロイヤルストーン キタノカオリ(A)	—	—	—	50	—	—
美粉彩 きたほなみ	—	—	—	—	50	—
美粉彩 春よ恋	—	—	—	—	—	50
水	~71~	~74~	~74~	~73~	~74~	~82~
食塩	2					
インスタントドライイースト	0.2					

[標準工程] (スパイラルミキサー使用)

- ミキシング 1速2分 イースト投入 オートリーズ20分 1速1分
塩投入 1速①6分②9分③7分④6分⑤7分⑥10分 2速30秒
- 目標生地温度 24℃
- 発酵条件(時間) 28℃/75%(30分 パンチ)
- 冷蔵 4℃(16時間程度)
- 分割 280g
- ベンチタイム 30分
- 成形 ミニバタール
- ホイロ(時間) 28℃/75%(~80分~)
- 焼成(時間) 上火240℃/下火240℃(~25分~) 蒸気使用

[備考]

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通5丁目南2番1号
(011) - 864 - 2222