

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]

原料名	%
道産小麦粉 TYPE55	50
ロイヤルストーン キタノカオリ(A)	50
塩	2.0
インスタントドライイースト	0.2
水	~73~



[標準工程] (スパイラルミキサー使用)

1. 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6分 2速30秒
2. 目標生地温度 24℃
3. 発酵条件(時間) 28℃/75% (30分 パンチ)
4. 冷蔵 4℃ (16時間程度)
5. 分割 280g
6. ベンチタイム 30分
7. 成形 ミニバタール
8. ホイロ(時間) 28℃/75% (~80分~)
9. 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