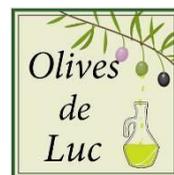


調理パン / パニーニ

《ホシノ天然酵母パン種》

(ホイロ後冷凍法)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

配合(調理パン/パニーニ共通)

ゆめちから 100 (江別製粉)	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	8%
天日塩	1.5%
上白糖	10%
バター(食塩不使用)	10%
水(※③は吸水を54%にする)	60%
ホシノ・ビガ※2	30%
ゆめちから 100 (江別製粉)	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	8%
天日塩	1.8%
さとうきび糖	5%
水	60%

①プレーン生地

②雑穀生地

九穀フィリング(はくばく)

対生地 10%

③セミドライトマト生地

セミドライトマト(みじん切りまたはダイス) 対生地5%

④ベトラーヴルージュ(ビーツ)

ベトラーヴルージュ(ビーツ) 200℃10分水分を飛ばす

対生地 20%

① プレーン



④ ビーツ

② 雑穀

③ セミドライ
トマト

※1 ホシノ天然酵母パン種生種の作り方
パン種 (500g) : 30°Cの温水 (1000cc) = 1:2
混ぜて 28°Cで 24 時間発酵後、4°C冷蔵保管。

※2 ホシノ・ビガの行程条件

ミキシング	L3
捏上温度	22°C
ビガ発酵	20°C 一晚 (15 時間~)

調理パン 行程条件

ミキシング	無塩バター		混ぜ込み材料			
	L3	M3	↓	L3 M5	↓	M4
捏上温度	32°C					
フロア	28°C 120分					
分割	90g					

成形	丸形
ホイロ	38℃ 60% 50分 ※ホイロ後、オリーブオイル EXV を塗り、くぼみを付け、φ110mmまで伸ばす
冷凍	-22℃ 90分
冷凍保管	袋詰め後冷凍保管(-20℃)
復温	なし

焼成	上火:210℃	
	下火:210℃	12分
	蒸気 MAX	
	※焼成前、シュレッドチーズをトッピングする	
	※焼成後、溶かしバターを塗る	

パニーニ 行程条件

ミキシング	無塩バター		混ぜ込み材料	
	L3 M3	↓	L3 M5	↓ M4
捏上温度	32℃			
フロア	28℃ 120分			
分割	80g			
成形	ロール			

ホイロ

38℃ 60% 50分

※ホイロ後、オリーブオイル EXV を塗り、くぼみを付け、φ110mmまで伸ばす

冷凍

-22℃ 90分

冷凍保管

袋詰め後冷凍保管(-20℃)

復温

なし

焼成

上火:240℃

下火:180℃

16分

※天板をのせて挟み焼き

調理パンを使って



↑ ミニピザ

エビ&アボガド

ラタトウイユ&ツナ

(ブーケプロヴァンサル ベシヤメル)

(ラタトウイユ&ツナ ベシヤメル)

パニーニを使って



パニーニサンド

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>