

Petite Boule

フティフール

《ホシノ天然酵母パン種》



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

配合

強力粉	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	60%
ホシノ・ビガ ※2	30%
強力粉	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 ホシノ天然酵母パン種生種の作り方
パン種(500g):30℃の温水(1000cc)=1:2
混ぜて28℃で24時間発酵後、4℃冷蔵保管。

※ペーストロッソ(対生地)4%



※2 ホシノ・ビガの行程条件

ミキシング	L3
捏上温度	22℃
ビガ発酵	20℃ 一晚(15時間~)

行程条件

ミキシング	無塩バター	ペーストロツソ
	L3 M3 ↓ L3 M4 ↓ M3	
捏上温度	30℃	
フロア	28℃ 120分	
分割	40g	
成形	軽く丸めてベンチタイム 15分 めん棒でガスを抜いてスタッフドオリーブ アンチョビを1個包む	
ホイロ	38℃ 80% 60分	
焼成	上火:220℃ 下火:200℃ 10分	
	※焼成後、オリーブオイルEXVを塗る	



(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

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