

ココアパン



ココアパウダーを使用した菓子パンです。
「デフィ」はココア風味をより豊かな風味に仕上げます。

【中種配合】	(%)
強力粉	70
上白糖	5
イースト	3
イーストフード	0.1
エマルジューMM-100	0.3
全卵	5
水	35
【本捏配合】	(%)
強力粉	30
ココアパウダー	3
上白糖	20
食塩	1
脱脂粉乳	3
サクセフレッシュ	15
デフィ	2
水	23

【中種工程】

ミキシング L 3分 ML 2分
捏上温度 25℃
発酵時間 27℃ 75% 2時間30分

【本捏工程】

ミキシング L 3分 ML 4分↓
L 2分 ML 4分
捏上温度 28℃
フロアタイム 20分
分割重量 50g
ベンチタイム 20分
成型 ノット成型
ホイロ 38℃ 80% 60分
焼成 200℃ 9分