

アプリコットブレッド

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	85
		春よ恋 石臼挽き全粒粉	15
塩分	1.8	ローズソルト	1.8
イースト	1.3	赤サフ	1.3
水分	73	水道水 (冷水)	73
		ポッカレモン	2滴
糖類 (液系)	12	コンデンスミルク	12
老麺	24	余り生地 (具なし,なんでも○)	24
油脂	5	グラスフェットバター	5
ドライアプリコット	60	ドライアプリコット	60
		漬け水	90
		漬け水に溶かすきび糖	45
		↑実際に配合するのは実の「60」のみ	
合計	277.1%	→歩留まり約98%→	270%

☆ミキシング

L3H15 (刻みアプリコット) L3

☆フロアタイム 60" (=1')

☆分割丸め 1斤450g 前後

☆ベンチレーター

☆成形

☆ホイロ

40°C : 45"

※レンジ予熱時間 : 230°C設定15"

☆焼成 190°C : 15"+15"=30"

累計時間 (約)

25"

85"(=1'25")(+60"=1')

90"(=1'30")(+5")

120"(=2')(+30")

130"(=2'10")(+10")

175"(=2'55")(+45")

190"(=3'10")(+15")

220"(=3'40")(+30")

計 3時間 40分

☆アプリコットはサッと軽く表面を水洗いします。そのあと漬け水に30分漬けます。その後、きび糖を投入して溶かし混ぜ、さらに30分漬けます。

漬け終わったら漬け水から出して、粗みじん切りにします。