

ブリオシェ・サレ（オリーブ+ベーコン入り）

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	100
塩分	1.5	ローズソルト	1.5
イースト	1.4	赤サフ	1.4
糖類	1.5	きび糖	1.5
水分	50	水道水（冷水）	50
		ポッカレモン	1滴
卵成分	26	卵黄	26
油脂	40	グラスフェットバター	5+20+15
オリーブ	25	スライス・ライブオリーブ	25
ベーコン	30	スライスベーコン	30
合計	275.40%	→歩留まり約98%→	270%

☆ミキシング	累計時間（約）
↓L3↓H15↓H5↓H10(具)L2	35"
☆フロアータム	95"(=1'35")
60"	↑(+60")
☆分割丸め	100"(=1'40")( +5")
☆ベンチレーター	130"(=2'10")( +30")
☆成形	140"(=2'20")( +10")
☆ホイロ	
30°C : 50"	190"(=3'10")( +50")
※レンジ予熱時間 : 210°C設定15"	205"(=3'25")( +15")
☆焼成 190°C : 25"	230"(=3'50")( +25")
	計 3時間 50分