

# ブーランジェリー コム・シノウ

西川 功晃氏



## ボルカン・シャンテーニュ・ノウ

低温長時間発酵のフランスパン生地に栗のペーストを入れ、さらにクルミをたっぷり入れました。

栗のほんのりした甘さとクルミの香ばしさ、歯ざわりがなんともいえない絶品です。

### 配合

オートリーズ	リスドオル	1000g	100%
	水	700g	70%

A	モルト	2g	0.2%
	ビタミンC	1g	0.1%
	フランス発酵生地	100g	10%
	インスタントイースト	3g	0.3%
	水	18g	1.8%
塩		20g	2%

### 工程

ミキシング L4分 20分間オートリーズ ↓(Aを投入)  
L1分 ↓(塩を投入) L3分

捏上温度 24℃

生地1kgに対して混ぜ込み  
栗きんとんペースト 150g



全体に混ぜ  
クルミ 150g  
太白ゴマ油 適量



一次発酵 混ぜ込み終了後、ホイロで60分 パンチ後 5℃冷蔵庫 12時間以上

分割 80g 丸め  
継ぎ目は上にする

ベンチタイム 50~60分

成形

表面に太白ゴマ油を塗り、ねじりながら継ぎ目をとじる



粉を振った布の上に継ぎ目を下にして発酵をとる



二次発酵 30分 (ホイロ 30℃/70%)

焼成

継ぎ目を上にして並べる  
上250℃/下220℃ 15~16分  
スチームあり

