

いちじく  
**無花果の季節**

吸水が多く歯切れのよさが特徴のリユスティックに「クレム・ドゥ・ルヴァン」のほのかな旨味と無花果のやさしい美味しさをプラスして、本格的なディナーブレッドに焼き上げました。食卓を魅せるパンメニューです。



**配合**

フランスパン用粉：リスドオル	90%
全粒小麦粉：全粒粉 D	10
<b>FX</b>	<b>1.5</b>
<b>ドージャスト</b>	<b>0.3</b>
食塩	2
<b>モルトエース60</b>	<b>0.3</b>
<b>クレム・ドゥ・ルヴァン</b>	<b>10</b>
ドライイチジク	20
水	70

**工程**

	ルヴァン+水	食塩	水	イチジク
ミキシング	L3M4	M5	H5	L2分
	(水 55%)	残量を少しずつ加える)		
捏上温度	24			
フロア時間	120分 P40分			
分割重量	100g			
ホイロ時間	40分			
ホイロ条件	32 / 70%RH			
焼成時間	20分			
焼成温度	Ⓔ230 / Ⓕ220 (スチームを入れる)			

緑字は弊社製品です

**レシピ中の弊社製品のご案内**

製品名	特徴
クレム・ドゥ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含み、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させた液状のパン種です。
FX (パン酵母)	インベルターゼ活性と麦芽糖発酵力がともに強い欧風型で、無糖から低糖に適したパン酵母です。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。
モルトエース60 (モルトエキス)	焼き上がりの香りと色付きを良くします。高酵素力タイプ。生地への伸性を特に高めたい場合効果的です。

**オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL: 03(3968)1116 FAX: 03(3968)8929  
http://www.o.y.c.co.jp