

## ゴールデンリッチ

クレム・ドゥ・ルヴァンの美味しさを引き出した高級感ある山型食パンです。ほんのり甘く、深みのあるバランスがとれた味わいは、後味のよい美味しさです。



### 配合

小麦粉：カメリヤ	100 %
US	2.5
C オリエンタルフード	0.1
ニューイージーソフト	0.1
砂糖	10
C B フランス	4
バター	3
食塩	2
生クリーム	7
サワークリーム	3
クレム・ドゥ・ルヴァン	5
水	62

### 工程

		油脂
ミキシング	L 3 M 4	M 4 H 2分
捏上温度	27	
フロア時間	60分	
分割重量	200g × 4ヶ	(2斤)
型比容積	4.4	
ベンチ時間	20分	
ホイロ時間	55分	
ホイロ条件	35 / 85% RH	
焼成時間	38分	
焼成温度	⊕180 / ⊖200	

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パン種です。
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母。
C オリエンタルフード (パン品質改良剤)	ストレート法・中種法のどちらでも使用可能な汎用性の高い改良剤。食パンから菓子パンまで幅広くご使用できます。
ニューイージーソフト (パン品質改良剤)	冷蔵パンの老化防止やソフト性向上に効果的です。酵素剤・食品素材だけなので、添加物表示は不要です。
C B フランス (発酵バター使用・調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。

