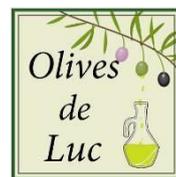


# Layers レイヤーズ

《ホシノ天然酵母パン種》  
(ホイロ後冷凍法)



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 配合

ゆめちから 100 (江別製粉)	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	10%
天日塩	1.5%
上白糖	8%
無塩バター	5%
水	60%

※バターシート(無塩) 対生地 18%

※1 ホシノ天然酵母パン種生種の作り方  
パン種 (500g) : 30°Cの温水 (1000cc) = 1 : 2  
混ぜて 28°Cで 24 時間発酵後、4°C冷蔵保管。

## 行程条件

ミキシング	L4 M8 (バターシートを除く全て)
捏上温度	32°C
分割	1800g
フロア	28°C 120 分
冷蔵	4°C 一晚 (15 時間~)

ロールイン	バターシート(無塩):330g(対生地 18%) 3つ折り1回→4つ折り1回後、冷却 (冷凍庫 20分)生地芯温 10℃ 8mm厚まで伸ばす
成形	短冊状:150mm×70mm(80g)
ホイロ	28℃ 80% 90分 ※ホイロ後、 <b>オリーブオイル EXV</b> を塗る
冷凍	-22℃ 90分
冷凍保管	袋詰め後冷凍保管(-20℃)
復温	なし
焼成	上火:220℃ 下火:210℃ 18分 ※蒸気 MAX ※焼成後、溶かしバターを塗る



# レイヤーズを使って



## ↑ ロースハムサンドイッチ

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>