



オレンジ

フランスパン生地に、チョコレートとオレンジを練り込んで焼き上げました。オレンジとビターチョコは相性抜群で大人の味わいを楽しめます。

【材料】

▼生地	%
フランス粉	100
インスタントドライイースト	0.1
食塩	2
モルトパウダー	0.1
水	75
◎ パータノワール (練り込み用チョコ)	10
オレンジミンチ	8
◎ Cube-Choco 華やぎビター	30

▼トッピング	枚/ケ
オレンジスライス皮付き	1

■Cube-Choco 華やぎビター

個性豊かなガーナ、ベネズエラ産などのカカオをブレンドした、華やかに薫る本格派ビターチョコレートです。
【入目・荷姿】8kg(1kg袋×8)



【作り方】

▼工程	ストレート法
ミキシングタイム	:L-1分 オートリーズ 30分 L-1分 イースト L-1分 塩 L-4分 M-2分 ↓ Cube-Choco 華やぎビター ・オレンジL-1分 M-30秒
生地温度	:24℃
第一発酵条件	:27℃75%
第一発酵時間	:90分 パンチ90分
分割重量	:60g
ベンチタイム	:20分
第二発酵条件	:28℃80%
第二発酵時間	:60分
焼成温度	:220℃/210℃
焼成時間	:17分 スチームあり

▼構成

生地を丸め直し、天板にのせホイロへ。
ホイロ後、オレンジスライスをのせ、焼成します。
焼成後、シロップ(分量外)を刷毛塗ります。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

